

Fiorenzato

F64E
F83E
F64EVO
F63EK
F71EK

IT **Macinadosatore elettronico per caffè**

EN **Electronic coffee grinder-doser**

DE **Elektronische Kaffeemühle**

ES **Molinillo-dosificador electrónico de café**

FR **Moulin-doseur à café électronique**

Manuale d'istruzioni - Instruction manual - Bedienungsanleitung
Manual de instrucciones - Manuel d'instructions

INDICE
CONTENTS
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
SOMMAIRE

ITALIANO 9

Avvertenze 4
Introduzione 10
Dimensioni 10
Descrizione generale 11
Imballo. 11
Smaltimento 11
Impiego 12
Avvertenze per l'installazione e l'allacciamento elettrico 12

Funzionamento. 12
- Preparazione. 12
- Accensione e spegnimento . . 12
- Spia LED. 12
- Tasti di selezione 12
- Display. 13

Menù utente 13
Menù impostazioni. 13
Dose caffè macinato. 13
Sostituzione macine. 13
Modalità di utilizzo. 14
- Standard 14
- Automatica 14
- PRE/SEL 14
- Diretta 14

Regolazione macinatura 14

Protezioni 14
Rumorosità 15
Manutenzione. 15
Pulizia dell'apparecchio. 15

ENGLISH 17

Warnings 5
Introduction 18
Dimensions 18
General description 19
Packaging 19
Disposal. 19
Use 20
Warnings for installation and electrical connections 20

Operating the grinder-doser 20
- Preliminaries. 20
- Switching on and off 20
- LED indicator light 20
- Selection buttons 20
- Display. 20

User menu. 21
Settings menu. 21
Coffee dose adjustment. 21
Mills replacement. 21
Grinding mode 22
- Standard 22
- Automatic 22
- PRE/SEL 22
- Direct. 22

Adjusting grinding 22

Safety devices 22
Noise level. 22
Maintenance 23
Cleaning the appliance. 23

DEUTSCH 25

Warnungen 6
Einleitung 26
Abmessungen 26
Allgemeine Beschreibung 27
Verpackung 27
Entsorgung 27
Verwendung 28
Hinweise zu Installation und Elektroanschluss 28

Betrieb des Geräts 28
- Vorbereitung 28
- Ein- und Ausschalten 28
- LED-Anzeige 28
- Auswahltasten 28
- Display 29

Benutzermenü 29
Menü Einstellungen 29
Mahldosis 29
Austauschen der Muhle 29
Betriebsmodi 30
- Standard 30
- Automatisch 30
- PRE/SEL 30
- Direkt 30

Mahleinstellung 30

Schutzvorrichtungen 31
Geräusch 31
Wartung 31
Reinigung des Geräts 31

ESPAÑOL 33

Advertencias 7
Introducción 34
Dimensiones 34
Descripción general 35
Embalaje 35
Eliminación 35
Uso 36
Advertencias para la Instalación y Conexión Eléctrica 36

Funcionamiento 36
- Preparación 36
- Encendido y apagado 36
- LED testigo 36
- Botones de selección 36
- Pantalla 37

Menú usuario 37
Menú ajustes 37
Dosis café molido 37
Sustitución de las muelas 37
Modo de Utilización 38
- Standard 38
- Automático 38
- PRE/SEL 38
- Directo 38

Ajuste del molido 38

Protecciones 38
Ruido 39
Mantenimiento 39
Limpieza del aparato 39

FRANÇAIS 41

Conseils 8
Introduction 42
Dimensions 42
Description générale 43
Emballage 43
Élimination 43
Emploi 44
Avertissements pour l'installation et le branchement électrique . . . 44

Fonctionnement 44
- Préparation 44
- Marche et arrêt 44
- Voyant LED 44
- Touches de sélection 44
- Afficheur 45

Menu utilisateur 45
Menu programmations 45
Doses café moulu 45
Remplacement des meules 45
Modes de utilisation 46
- Standard 46
- Automatique 46
- PRE/SEL 46
- Direct 46

Réglage de la mouture 46

Protections 47
Niveau de bruit 47
Entretien 47
Nettoyage de l'appareil 47

IT - **AVVERTENZE**

- Leggere e attenersi attentamente alle avvertenze ed alle istruzioni.
- Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dei dati tecnici della macchina.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata di 10 A e dotate di una efficace messa a terra.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire qualsiasi manutenzione o pulizia sugli apparecchi.
- I modelli Monofase vengono forniti già equipaggiati con cavo e spina per il collegamento alla presa.
- Qualsiasi manomissione e allacciamento non conforme annullano la garanzia del costruttore.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza caffè nella campana.
- Non manomettere in alcun modo gli apparecchi.
- Per qualsiasi intervento sulle macchine rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza autorizzati.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa.
- Usare l'apparecchio solo per le funzioni al quale è destinato.
- Sistemare gli apparecchi a una distanza minima di 5 cm dalla parete, in modo da consentire l'ottimale aerazione.
- Controllare che gli apparecchi siano distanti da lavelli e getti d'acqua.
- Non lasciare il macinadosatore acceso incustodito.
- Questo macinadosatore non è destinato all'uso di bambini di età inferiore agli 8 anni e da parte di persone con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e manutenzione del macinadosatore non deve essere eseguita da bambini senza supervisione.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio che sembri difettoso.
- Usare solo accessori e ricambi originali.
- Non coprire mai gli apparecchi per evitare pericoli d'incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Disinserire la spina se l'apparecchio non deve essere utilizzato per lungo tempo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo.
- Ai fini della sicurezza gli apparecchi sono da ritenersi sempre con presa inserita e quindi in tensione.
- Fare attenzione per qualche istante dopo l'arresto perché le macine possono essere ancora in rotazione.
- Non immettere liquidi di alcun genere a contatto con le parti interne o esterne dell'apparecchio.
- Non mettere caffè macinato nella campana.
- Non manomettere il macinadosatore.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi umidi o bagnati.
- La campana deve essere fissata al sistema di macinatura dell'apparecchio tramite l'apposita vite, che deve essere inserita nel foro filettato presente sul portamacine superiore e nel foro presente sul collare della campana.
- Fare attenzione che la bocchetta di uscita del caffè sia libera da qualsiasi ostruzione, altrimenti l'apparecchio si blocca.
- L'inosservanza di queste norme solleva il costruttore da ogni responsabilità per danni a persone o cose.
- Temperatura di esercizio: -10°C +60°C
  Temperatura di stoccaggio: -40°C +70°C

Qualora il Macinadosatore restasse inattivo per un periodo prolungato, pulirlo con cura, lavare ed asciugare la campana e lasciarla aperta.
ATTENZIONE: Organi in movimento.

EN - **WARNINGS**

- Read thoroughly and stick closely to the instructions and warnings.
- Before use, ensure that the mains voltage is the same as the voltage indicated on the data plate of the machine.
- Connect the grinder-doser only to 10 A sockets that are efficiently earthed.
- Always remove the plug from the socket before carrying out any maintenance or cleaning of the grinder-dosers.
- Singlephase models are supplied complete with cable and plug for connection to the socket.
- Any tampering with the grinder-doser or connections not complying with the above indications invalidate the manufacturer's guarantee.
- Do not operate the grinder-doser without coffee in the hopper.
- Never tamper with the machines in any way.
- For any intervention on the machines, always apply only to the authorized service centre.
- Never pull the power cable to remove the plug from the socket.
- Only use the grinder-doser for the purposes it is meant for.
- Position the grinder-doser a minimum of 5 cm from walls so as to allow good ventilation.
- Keep the grinder-doser away from sinks and jets of water.
- Never leave the grinder-doser unguarded when switched on.
- This grinder-doser is not to be used by people with limited mental or physical abilities or by children less than aged 8, or by people lacking in the appropriate knowledge or experience, unless properly supervised by someone responsible for their safety.
- Children must be supervised to make sure they don't play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be done by children without supervision.
- Never switch on the grinder-doser if it seems to be faulty.
- Use only original accessories and parts.
- To avoid the danger of fire, never cover the grinder-doser.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its technical department or a person with similar experience in order to avoid any risk.
- Unplug the grinder-doser from the mains when not in use for a long period.
- Let the grinder-doser cool down before moving it.
- In the interest of safety, the grinder-doser must always be considered connected and live.
- Take care, as the grinding blades may continue rotating for a short while even after the grinder-doser is switched off.
- Do not let liquids of any kind come into contact with the internal or external parts of the grinder-doser.
- Never put ground coffee in the hopper intended only for coffee beans.
- Do not tamper with the grinder-doser.
- Do not touch the grinder-doser with damp or wet hands or feet.
- The hopper must be fastened to the grinder-dosers grinding system by means of the relevant screw which must be inserted in the threaded hole located on the upper grinding blade holder and in the hole on the neck of the hopper.
- Make sure that the coffee outlet is free from any obstruction otherwise the appliance will stop.
- The manufacturer cannot be held responsible for bodily injury or damage to property if these regulations are not complied with.
- Operating temperature: -10°C +60°C
  Storage temperature: -40°C +70°C
- USA & CANADA - duty cycle:
  25s "ON" | 60s "OFF"

If the grinder-doser is to remain inactive for a long period, clean it carefully, wash and dry the hopper and leave it open.
ATTENTION: Moving parts.

DE - **WARNUNGEN**

- Die Hinweise und Anleitungen müssen sorgfältig durchgelesen und strikt befolgt werden.
- Vor Gebrauch prüfen, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät nur an Steckdosen anschließen, die für einen Strom von 10 A vorgesehen sind und eine wirksame Erdung haben.
- Vor jeder Wartung und Reinigung des Gerätes den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.
- Die Ein-Phasen-Modelle werden bereite mit Kabel und Stecker für der Stromanschluss geliefert.
- Jede Veränderung sowie jeder nicht konforme Anschluss heben die Herstellergarantie auf.
- Das Gerät auf keinen Fall in Betrieb setzen oder eingeschaltet lassen, wenn keine Kaffeebohnen im Behälter sind.
- Die Geräte auf keinen Fall aufbrechen.
- Für jegliche Veränderungen oder Eingriffe auf den Geräten wenden Sie sich bitte nur an autorisierte Kundendienststellen.
- Beim Herausziehen des Steckers nie am Anschlußkabel ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die Funktionen, für die es vorgesehen ist, jede andere Verwendung ist falsch und daher gefährlich.
- Halten Sie beim Aufstellen der Geräte einen Mindestabstand von 5 cm von den Wänden ein, um eine optimale Belüftung zu gewährleisten.
- Die Geräte müssen von Spülbecken oder spritzendem Wasser entfernt aufgestellt werden.
- Das Gerät auf keinen Fall unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Diese Kaffeemühle ist nicht zur Benutzung durch Kinder unter 8 Jahren sowie durch Personen mit reduzierten geistigen oder motorischen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnis bestimmt, es sei denn eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt sie während der Verwendung des Geräts.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Instandhaltung der Kaffeemühle darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Das Gerät nicht einschalten, wenn es defekt ist.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör und Ersatzteile.
- Die Geräte niemals abdecken, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Ist das Stromkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um allen Risiken vorzubeugen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Lassen Sie die Geräte abkühlen, bevor sie Sie umstellen.
- Sicherheitshalber solten die Geräte immer als unter Spannung stehend betrachtet werden.
- Darauf achten, daß nach dem Stop die Mahlscheiben noch in Bewegung sein können.
- Keine Flüssigkeiten irgendwelcher Art mit den Innen- oder Außenteilen des Geräts in Berührung bringen.
- Auf keinen Fall gemahlenen Kaffee in den Kaffeebohnenbehälter füllen.
- Keine Veränderungen an der Kaffeemühle vornehmen.
- Das Gerät auf keinen Fall mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren.
- Der Kaffeebohnenbehälter muss an der Mühle mit der entsprechenden Schrauben angebracht werden, die in das Gewindeloch auf dem oberen Mahlscheibenhalter und in das Loch auf dem hals des Bohnenbehalters eingefügt werden muß.
- Achtzugeben, dass die Kaffeeauswurföffnung nicht verstopft ist, da das Gerät sonst blockiert wird.
- Die Nichtbeachtung dieser Verhaltensregeln enthebt den Hersteller von jeglicher Verantwortung für Personen- oder Sachschäden.
- Betriebstemperatur: -10°C +60°C
  Lagertemperatur: -40°C +70°C

Sollte das Gerät gleich aus welchem Grund längere Zeit nicht benutzt werden, so reinigen Sie es, wie oben beschrieben, trocknen Sie den Kaffeebohnenbehälter und lassen Sie diesen offen.
ACHTUNG: Bewegliche Teile.

ES - **ADVERTENCIAS**

- Lea detenidamente y respete a las advertencias y a las instrucciones.
- Antes del uso, compruebe que la tensión de la red corresponda a la que se indica en la placa de datos técnicos de la máquina.
- Conecte el aparato únicamente a tomas de corriente que tengan una capacidad de 10A y estén dotadas de una eficaz descarga a tierra.
- Siempre desconecte el aparato de la toma de corriente antes de llevar a cabo cualquier operacíon de mantenimiento oí limpieza en los aparatos.
- Los Modelos Monofásicos ya se entregan equipados con cable y enchufe para la conexíon a la toma.
- Toda alteración o conexión no conforme provoca la caducidad de la garantía del fabricante.
- No deje el aparato en funcionamiento sin café en el depósito.
- No altere ni modifique por ninguna razón los aparatos.
- Para cualquier modificación acuda únicamente al centro de asistencia autorizado.
- No tire del cable de alimentación para desenchufar de la toma de corriente,
- Utilice el aparato solo para las funciones a las que está destinado.
- Sitúe los aparatos a una distancia mínima de 5 cm de las paredes a fin de obtener una buena ventilación.
- Controle que los aparatos estén a una distancia adecuada de fregaderos o chorros de agua.
- No deje el molinillo dosificador encendido sin vigilancia.
- Este molinillo dosificador no está destinado al uso de niños de edad inferior a 8 años y de personas con capacidades psicofísicas o motrices reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, salvo que haya una persona responsable de su seguridad que les supervise o instruya sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del molinillo dosificador sin supervisión.
- No ponga a funcionar un aparato que parezca defectuoso.
- Emplee exclusivamente accesorios y recambios originales.
- No cubra jamás los aparatos para evitar el riesgo de incendios.
- Si el cable de alimentación se daña, deberá ser sustituido por el fabricante, por el servicio de asistencia técnica o por una persona con calificación similar, para evitar riesgos.
- Desenchufe la clavija si el aparato no debe ser utilizado.
- Antes de desplazar los aparatos espere a que se enfríen.
- Por motivos de seguridad los aparatos deben considerarse siempre bajo tensión.
- Tenga cuidado porque después de detener el aparato, las muelas se siguen moviendo durante algunos instantes.
- No introduzca líquidos de ningún tipo para evitar que entren en contacto con las partes interiores o exteriores del aparato.
- En ningún caso ponga café ya molido en la tolva de café en grano.
- No altere el molinillo dosificador.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- La tolva tiene que estar fijada en el sistema de molido del aparato mediante el tornillo correspondiente que tiene que introducirse en el orificio roscado que se halla en el portamuelas superior y en el orificio del aro de la tolva.
- Observe que la boquilla de salida del café no esté atascada porque en este caso el aparato se bloquea.
- Si no se respetan estas instrucciones el fabricante quedará eximido de cualquier tipo de responsabilidad por daños a bienes o a personas.
- Temperatura de ejercicio: -10°C +60°C
  Temperatura de almacenaje: -40°C +70°C

Sí su molinillo permanece inactivo durante un período prolongado, límpielo cuidadosamente, seque la tolva y déjela abierta.
ATENCIÓN: Órganos móviles.

FR - **CONSEILS**

- Lire attentivement les conseils et les instructions et s'y conformer.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque des données techniques de ce dernier.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise de courant ayant un débit de 10 A et dotée d'une mise à la terre efficace.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer une opération d'entretien ou de nettoyage quelconque.
- Les modèles Monophasés sont fournis déjà équipés d'un cordon et d'une fiche pour le branchement sur la prise.
- Toute altération ou branchement non conforme provoque la déchéance de la garantie offerte par le fabricant.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans café dans la trémie.
- N'altérer en aucun cas l'appareil.
- Pour toute intervention sur l'appareil, s'adresser exclusivement à un service après-vente agréé.
- Ne jamais tirer le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.
- N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Placer l'appareil à au moins 5 cm du mur afin qu'il soit bien aéré.
- S'assurer que l'appareil ne soit pas tout près d'un évier ou à la portée d'un jet d'eau.
- Ne pas laisser le moulin à café avec le doseur allumé sans surveillance.
- Ce moulin à café avec doseur ne peut être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et des personnes présentant des capacités psychiques ou motrices réduites, ou une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que celles-ci soient opportunément surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable pour leur sécurité.
- Toujours surveiller les enfants en s'assurant qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien du moulin à café avec doseur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil s'il semble défectueux.
- N'utiliser que des accessoires et des pièces détachées d'origine.
- Ne jamais couvrir l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Seul le fabricant, le service après-vente agréé ou un technicien compétent peut remplacer le cordon d'alimentation lorsqu'il est abîmé, et ce pour prévenir les risques.
- Débrancher l'appareil s'il ne doit pas être utilisé pendant une longue période.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le déplacer.
- Au niveau de la sécurité, l'appareil doit toujours être considéré comme branché et donc sous tension.
- Faire attention car les meules peuvent encore tourner pendant quelques secondes après avoir arrêté l'appareil.
- Veiller à ce qu'aucun liquide ne soit en contact avec les parties internes ou externes de l'appareil.
- Ne jamais mettre de café moulu dans la trémie.
- Ne pas altérer le moulin à café avec doseur.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés.
- Fixer la trémie au système de mouture de l'appareil à l'aide de la vis correspondante qu'il faut introduire dans le trou fileté prévu sur le porte meules supérieur et dans celui situé sur le collier de la trémie.
- Veiller á ce que l'embouchure de sortie du café soit libre de toute obstruction, le cas contraire, la machine se bloque.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident ou de dommages aux biens dus à l'inobservation de ces normes.
- Température d'exercice: -10°C +60°C
  Température de stockage: -40°C +70°C
- USA & CANADA - cycle de service:
  25s "ON" | 60s "OFF"

Si le MOULIN-DOSEUR reste inactif pendant une certaine période, le nettoyer avec soin, laver et essuyer la trémie et la laisser ouverte.
ATTENTION: Organes en mouvement.

Fiorenzato

Dichiarazione CEE di conformità

La società Fiorenzato M.C. S.r.l., Via Niedda, 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italia, dichiara che i macinadosatori per caffè costruiti, sono conformi ai requisiti essenziali delle seguenti direttive CEE:
Direttiva bassa tensione 2006/95/EC
Direttiva macchina 2006/42/EC
Direttiva EMC 2004/108/EC

Detti macinadosatori sono stati collaudati applicando le norme EN60335-1 (sicurezza di apparecchi elettrici d'uso domestico e similari) e EN60335-2-75 (Parte II: norma particolare per apparecchi da cucina per uso collettivo).

Fiorenzato M.C.
uff. Tecnico



INTRODUZIONE

Fare il caffè è un'arte e per impararne a fondo i segreti bisogna seguire regole precise. La formula per ottenere una perfetta tazzina di caffè espresso è, infatti, molto articolata e la parte svolta dall'apparecchiatura è di estrema importanza. Per una riuscita ottimale ed una qualità indiscutibile è necessario combinare correttamente tre elementi:

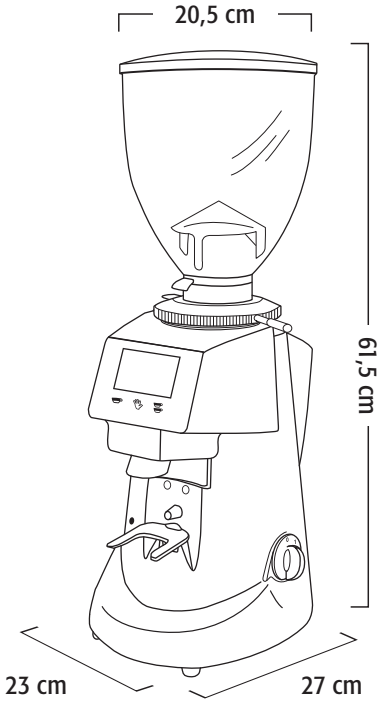
- Una miscela pregiata.
- L'uso appropriato delle apparecchiature disponibili.
- La sapiente abilità e professionalità di chi lo prepara. Per gustare un buon caffè, diversamente da come si crede, non basta soltanto scegliere una miscela particolare.

L'esperienza e la bravura dell'operatore nel seguire le giuste procedure di preparazione della bevanda e di utilizzo di macchinari adeguati, contribuiscono in maniera determinante a creare un piccolo capolavoro. Per questo i professionisti danno tanta importanza alla macchina espresso e al macinadosatore. Conoscere bene questi strumenti, mantenerli in perfetta efficienza ed impiegarli al massimo delle loro possibilità è un'abilità che appartiene ai veri maestri del caffè. La qualità di un buon caffè espresso deriva da una serie di operazioni, tra le quali la macinazione ha un ruolo importante. Il macinadosatore, quindi, rappresenta per l'operatore uno degli strumenti basilari, la cui struttura deve rispondere a determinate caratteristiche che sono: robustezza, resistenza e funzionalità.

DIMENSIONI

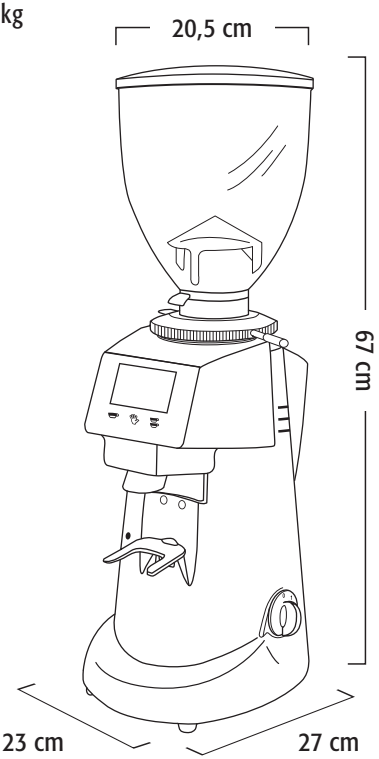
F64E-F64EVO

Peso: 14 kg

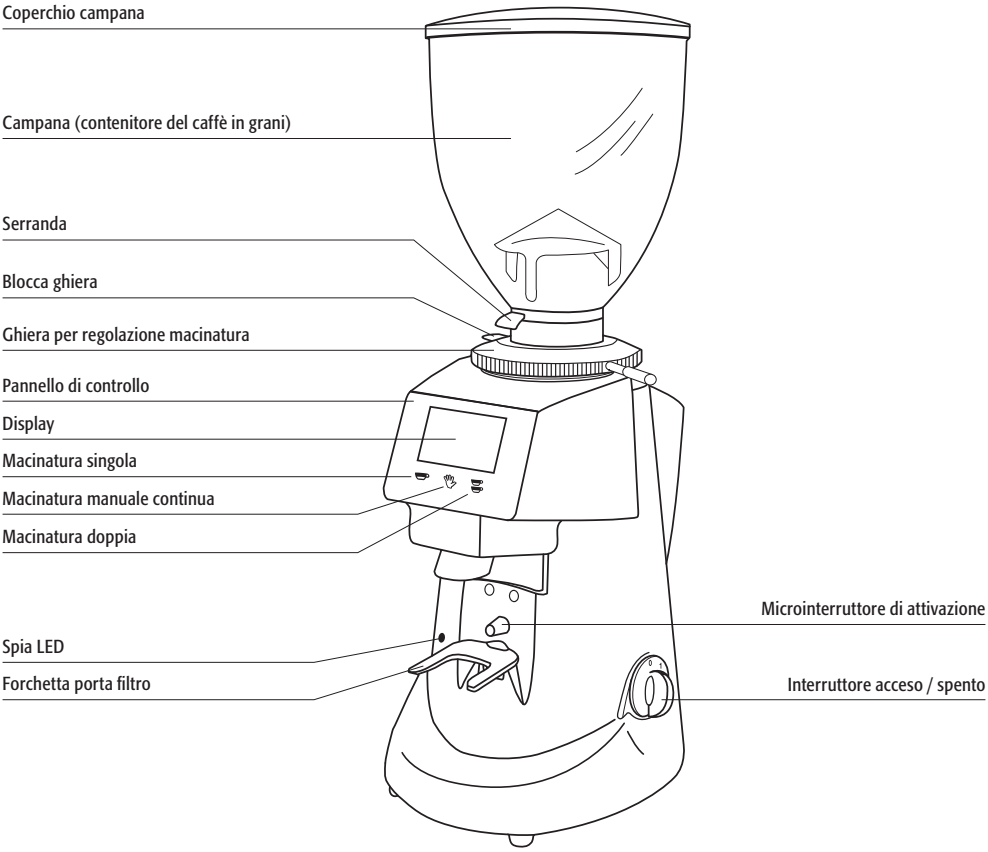


F83E-F63EK-F71EK

Peso: 19 kg



DESCRIZIONE GENERALE



IMBALLO

Appena aperto l'imballo, controllare con cura che l'apparecchio sia integro e che non siano presenti danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Le parti dell'imballaggio non devono essere lasciate alla portata dei bambini in quanto fonte di potenziale pericolo. Conservare l'imballo fino a garanzia scaduta.

SMALTIMENTO

Evitare di disperdere nell'ambiente gli elementi dell'imballo attenendosi alle leggi vigenti. In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di renderlo inoperativo staccando la spina dell'alimentazione elettrica dalla presa di corrente e successivamente tagliando il cavo nel punto di uscita dall'apparecchio. Per lo smaltimento dei componenti dell'apparecchio rivolgersi a società specializzate.

IMPIEGO

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per macinare caffè in grani. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti ad uso improprio od errato. Non utilizzare l'apparecchio per macinare altri tipi di alimenti o altro. I macinadosatori e macinacaffè di nostra produzione sono apparecchi destinati a personale tecnico qualificato per un utilizzo esclusivamente professionale e non per un uso domestico.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE E L'ALLACCIAMENTO ELETTRICO

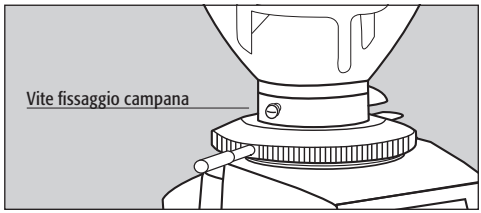
L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato in conformità alle normative di sicurezza vigenti. Una installazione errata può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana.
- Prima di inserire la spina controllare che i valori di tensione e di frequenza della rete di alimentazione elettrica corrispondano a quelli indicati sulla etichetta contenente i dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa di corrente deve essere fornita di un contatto di terra efficiente. È importante quindi verificare che l'impianto di messa a terra sia efficace e conforme alle attuali norme di sicurezza. In caso di dubbio far eseguire da parte di personale professionalmente qualificato un accurato controllo all'impianto.
- È obbligatorio il collegamento a terra dell'apparecchio. Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma non venga rispettata.
- È importante verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza o corrente assorbita dall'apparecchio (indicata sull'etichetta tecnica) e che la presa sia protetta contro le sovracorrenti.
- Non utilizzare prolunghe, adattatori elettrici per prese multiple o collegamenti volanti.
- Il senso di rotazione del motore deve essere orario. L'eventuale inversione di rotazione dei motori trifase, mediante inversione di due conduttori di alimentazione all'interno della spina, deve essere effettuata da personale qualificato.

FUNZIONAMENTO

Preparazione

Verificare che la campana sia posizionata correttamente sull'apparecchio e fissata al portamacine superiore tramite l'apposita vite. Chiudere la serranda e riempire la campana con caffè in grani. Aprire la serranda in modo da consentire l'entrata dei chicchi di caffè nel sistema di macinatura.



Accensione e spegnimento

Accensione: interruttore in posizione 1.
Spegnimento: interruttore in posizione 0.

Spia LED

Spenta: macinadosatore spento.
Accesa: macinadosatore acceso.
Lampeggiante: macinadosatore sta macinando (il motore è in funzione).

Tasti di selezione

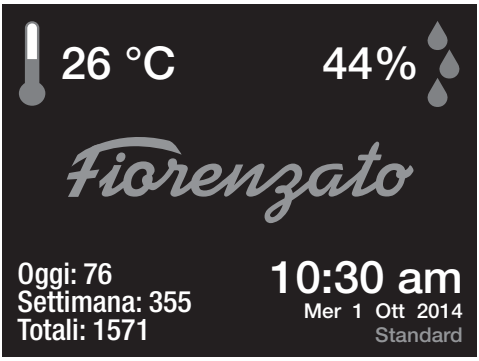
Il pannello di controllo possiede tre tasti illuminati di colore blu per la selezione della dose da macinare, alla pressione viene emesso un suono acustico:

: Selezione singola macinatura.
: Macinatura continua manuale.
: Selezione doppia macinatura.



Display

Una volta avviato il macinadosatore, il display indica a sinistra la temperatura, i caffè fatti nell'arco della giornata (Oggi), durante la settimana in corso (Settimana) e Totali. A destra indica la percentuale di umidità, l'orario, la data e la modalità di utilizzo selezionata in colore verde.



MENÙ UTENTE

Per accedere al menu utente tenere premuto il tasto fino all'avvio del segnale acustico intermittente (circa 5 sec). I tre tasti si illumineranno di giallo.
Per muoversi nel menù e cambiare il valore utilizzare i tasti e, per selezionare e confermare utilizzare il tasto. L'uscita dal menù avviene dopo aver confermato con il tasto.

- **Lingua**
  English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.
- **Ora**
  Regolazione ora e minuti.
- **Formato Ora**
  12 o 24 ore.
- **Data**
  Regolazione mese, giorno e anno.
- **Temperatura**
  Centigradi o Fahrenheit.
- **Luminosità**
  Regolazione in percentuale.
- **Informazioni**
  Versione Firmware e Serial Number.

MENÙ IMPOSTAZIONI

Per accedere al menu impostazioni tenere premuto il tasto fino all'avvio del segnale acustico intermittente (circa 5 sec). I tre tasti si illumineranno di giallo.
Per muoversi nel menù e cambiare il valore utilizzare i tasti e, per selezionare e confermare utilizzare il tasto. L'uscita dal menù avviene dopo aver confermato con il tasto.

- **Tempi Macinatura**
  Regolazione secondi singola e doppia macinatura.
- **Sost. Macine**
  Visualizzazione ore alla sostituzione delle macine.
- **Reset Macine**
  Azzeramento timer di sostituzione macine.
- **Reset di Fabbrica**
  Ripristino a settaggi fabbrica.
- **Statistiche**
  Mostra statistiche su display.
- **Macina Manuale**
  Attivazione tasto macinazione continua.
- **Modalità Utilizzo**
  Standard, Automatica, PRE/SEL e Diretta.

DOSE CAFFÈ MACINATO

Accedere al menù impostazioni, selezionare Tempi Macinatura, impostare i secondi per la singola macinatura, confermare, regolare i secondi della doppia macinatura e confermare nuovamente.

SOSTITUZIONE MACINE

Quando le macine sono da sostituire appare un avviso sul display. È possibile monitorare la durata accedendo al menù impostazioni e selezionando Sost. Macine.

Importante Dopo aver sostituito le macine bisogna azzerare il timer di sostituzione, per farlo accedere al menù impostazioni, selezionare Reset Macine e confermare il ripristino.



MODALITÀ DI UTILIZZO

Standard
Premere la dose desiderata utilizzando ☕ o ☕☕, il tasto selezionato inizierà a lampeggiare, premendo con la coppa porta filtro il microinterruttore di attivazione parte la macinazione. Tenendo premuto ✋ parte la macinazione continua fino al rilascio del tasto. La modalità di utilizzo Standard è di default. Per riselezionarla accedere al menù impostazioni, selezionare Modalità Utilizzo e poi Standard. In questa modalità i tasti sono illuminati.

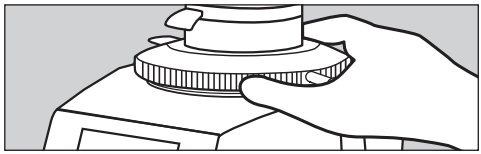
Automatica
Accedere al menù impostazioni, selezionare Modalità Utilizzo e poi Automatica. Per l'erogazione di una dose premere una volta il microinterruttore di attivazione con la coppa porta filtro, per due dosi premere due volte rapidamente. In questa modalità la macinazione continua (tasto ✋) ed i tasti ☕ e ☕☕ sono disattivati.

PRE/SEL
Accedere al menù impostazioni, selezionare Modalità Utilizzo e poi PRE/SEL. Premere la dose desiderata utilizzando ☕ o ☕☕, il tasto selezionato rimarrà acceso e attivo, premendo con la coppa porta filtro il microinterruttore di attivazione parte la macinazione. Per passare da una dose all'altra è necessario premere il tasto relativo. In questa modalità la macinazione continua (tasto ✋) è disattiva.

Diretta
Accedere al menù impostazioni, selezionare Modalità Utilizzo e poi Diretta. Premere la dose desiderata utilizzando ☕ o ☕☕, alla pressione del tasto parte la macinazione. Tenendo premuto ✋ parte la macinazione continua fino al rilascio del tasto. In questa modalità il microinterruttore di attivazione è disattivo ed i tasti sono illuminati.

- Durante la macinazione viene visualizzato il tempo in secondi e decimi di secondo.
- Il tasto corrispondente alla dose selezionata lampeggia durante l'erogazione.
- Al termine dell'erogazione vengono aggiornati i contatori.
- La macinazione continua corrisponde all'incremento di una singola macinatura.

REGOLAZIONE MACINATURA
Per macinare il caffè più o meno fine e variarne quindi la granulometria si deve agire sulla ghiera di regolazione posta sotto la campana. Per aumentare la grossezza del macinato è necessario ruotare la ghiera in senso orario premendo il blocca-ghiera verso il basso, per diminuirla è necessario ruotare in senso antiorario.



La regolazione va effettuata con motore avviato e possibilmente senza caffè tra le macine. È consigliabile macinare piccoli quantitativi di caffè per una valutazione visiva della granulosità ottimale e, se necessario, agire sulla ghiera di regolazione. Se l'erogazione è molto rapida significa che il caffè è macinato troppo grosso, se viceversa l'erogazione è molto lenta significa che il caffè è macinato troppo fine. Bisogna comunque considerare che sono molteplici le condizioni che possono influenzare l'erogazione corretta del caffè, quali la grammatura della dose, la pressatura, la regolazione della macchina espresso e la pulizia dei filtri.

PROTEZIONI
Protettore termico
Il motore dell'apparecchio ha un protettore termico che lo protegge da eccessivi riscaldamenti dovuti a sovracorrenti ed interviene interrompendo l'alimentazione del motore. Nel caso si verificasse l'intervento del protettore termico a causa di anomalie nel funzionamento (ad esempio un blocco delle macine), è necessario spegnere l'apparecchio agendo sull'interruttore, togliere la spina di collegamento dalla rete elettrica e rivolgersi a personale tecnicamente

qualificato. Non intervenire mai sull'apparecchio sotto tensione con il rischio di una ripartenza improvvisa del motore. Se l'apparecchio si è surriscaldato a causa del blocco del motore è necessario attendere il raffreddamento prima di intervenire.

Blocca-ghiera di sicurezza

Per proteggere la rimozione della ghiera di regolazione e il conseguente accesso alle parti rotanti, è presente sulla ghiera stessa una blocca-ghiera (sicura) antisvitamento.

Protezione uscita-caffè

La protezione uscita-caffè deve essere sempre fissata al gruppo dosatore tramite le apposite viti che non devono mai essere rimosse dall'utente. La rimozione della protezione uscita-caffè può essere effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato solo dopo aver scollegato l'apparecchio dalla rete di alimentazione e dopo aver rimosso la spina dalla presa. Prima di ricollegare l'apparecchio alla rete, rimontare la protezione.

RUMOROSITÀ

PAESI CEE - La massima emissione sonora dei nostri macinadosatori e macinacaffè, misurata in camera riverberante UNI EN ISO 3741 in accordi con le norme EN 60704-1, risulta in accordo con le norme EN 60704-1 : 1998 e EN 607043 : 1996. Il livello equivalente di esposizione sonora per un operatore, legato esclusivamente ad un funzionamento limite dell'apparecchio di 240 min su otto ore, è pari a 78 dB(A), in accordo con la Direttiva Europea 86/188/EEC e successiva revisione 2003/1 0/EEC. L'utilizzo dell'apparecchio non necessita pertanto di nessuna precauzione contro rischi derivanti da esposizione al rumore nei luoghi di lavoro (articoli 3-8 della DE 2003/1 0/EEC).

MANUTENZIONE

È indispensabile effettuare periodiche verifiche sullo stato del cavo e della spina di alimentazione. In caso di danneggiamento del cavo o della spina di alimentazione richiedere l'intervento di personale tecnico qualificato per la sostituzione in modo da prevenire ogni rischio. Negli apparecchi con marcatura CE, per aprire la piastra di fondo ed intervenire sul cavo è necessario l'uso di un utensile speciale. Si raccomanda di utilizzare solo ricambi originali. Per assicurare l'efficienza dell'apparecchio è indispensabile far effettuare da personale tecnico qualificato la manutenzione periodica con dettagliati controlli sullo stato dei componenti maggiormente soggetti ad usura. È necessario verificare periodicamente lo stato di usura delle macine. Un ottimo stato delle macine garantisce un'elevata qualità della macinatura con maggior produttività e surriscaldamento limitato.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Togliere la tensione di alimentazione dell'apparecchio rimuovendo dalla presa la spina prima di iniziare la pulizia. L'apparecchio non deve essere pulito con getto d'acqua. Non installare l'apparecchio in locali in cui è prevista la pulizia con getti d'acqua. È necessario far effettuare periodicamente la pulizia dell'apparecchio esclusivamente da personale tecnico qualificato. Per la pulizia utilizzare panni o pennelli perfettamente puliti e igienizzati. Non utilizzare prodotti abrasivi che possono togliere lucentezza ai particolari.

Campana

Rimuovere la campana (svitando la relativa vite di fissaggio) prima di procedere al lavaggio con acqua e sapone neutro, risciacquarla accuratamente con acqua tiepida e asciugarla perfettamente. Si consiglia di effettuare periodicamente la pulizia della campana.

Sistema di macinatura

Svitare la ghiera di regolazione ruotandola in senso orario. Dopo aver tolto il portamacine superiore pulire accuratamente le macine, i filetti e l'intero sistema di macinatura utilizzando un pennello ed un panno asciutto. Dopo aver riposizionato il portamacine superiore nella sua sede, riavvitare la ghiera di regolazione e dopo aver riposizionato la campana fissandola opportunamente, effettuare la regolazione del grado di macinatura.

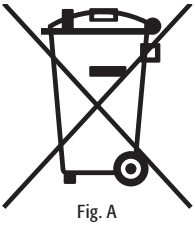


Fig. A

LA DIRETTIVA 2002/96EC (RAEE): INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Questo nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici, applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare): Questo simbolo indica che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto. I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

Fiorenzato

Declaration of EC conformity

The company Fiorenzato M.C S.r.l, in Via Niedda 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italia, declares that the coffee grinder-dosers and its produces comply with the essential requirements of the following EC directives:
Low voltage directive 2006/95/EC
Machine directive 2006/42/EC
EMC directive 2004/108/EC

The coffee grinder-dosers have been tested in compliance with the standards EN60335-1 (Household and similar electrical appliances - Safety) and EN60335-2-75 (Part II: Particular requirements for commercial electric kitchen machines).

Fiorenzato M.C.
Technical Department



INTRODUCTION

Making coffee is an art. Precise rules need to be followed in order to succeed. The formula for a perfect cup of expresso coffee involves various steps and the coffee machine plays a very important role. For a successful result and unquestionable quality, it is necessary to correctly combine three factors:

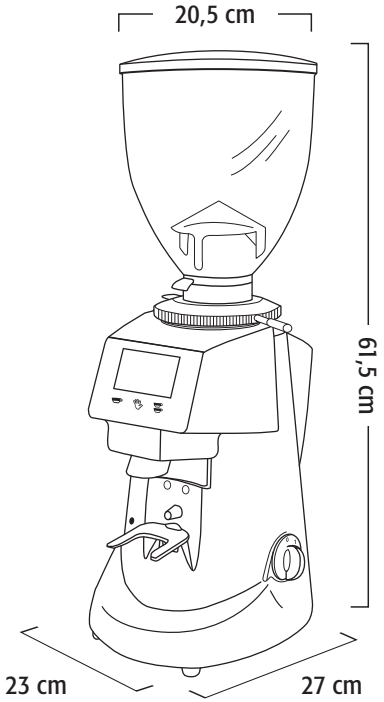
- A high-quality blend.
- The appropriate use of available appliances.
- The skill and professionalism of the person who makes it. Contrary to belief, to enjoy a good cup of coffee, it is not enough to choose the right blend.

The operator's experience and skills in following the right procedures for making a coffee and the use of suitable appliances strongly influence the creation of a small masterpiece. Therefore, professionals place crucial importance on the espresso machine and grinder-doser. Knowing how to use these appliances well, maintaining them in perfect working order and using them at their best, is a skill belonging to professional coffee makers. The quality of a good espresso coffee comes from a series of operations, including grinding which plays an important role. Therefore, for the operator, the grinder-doser is one of the fundamental appliances, whose structure must meet certain characteristics of sturdiness, resistance and functionality.

DIMENSIONS

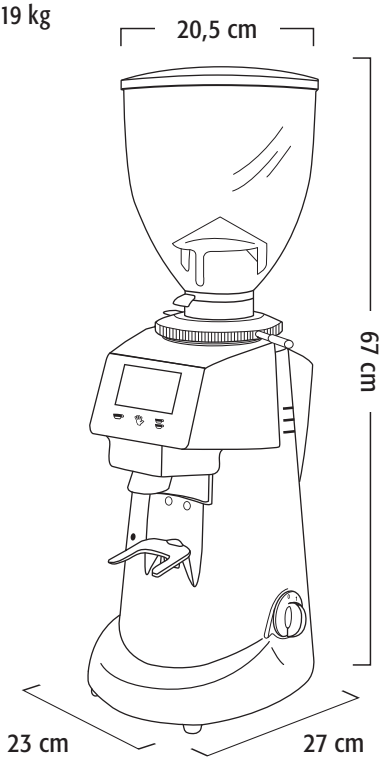
F64E-F64EVO

Weight: 14 kg

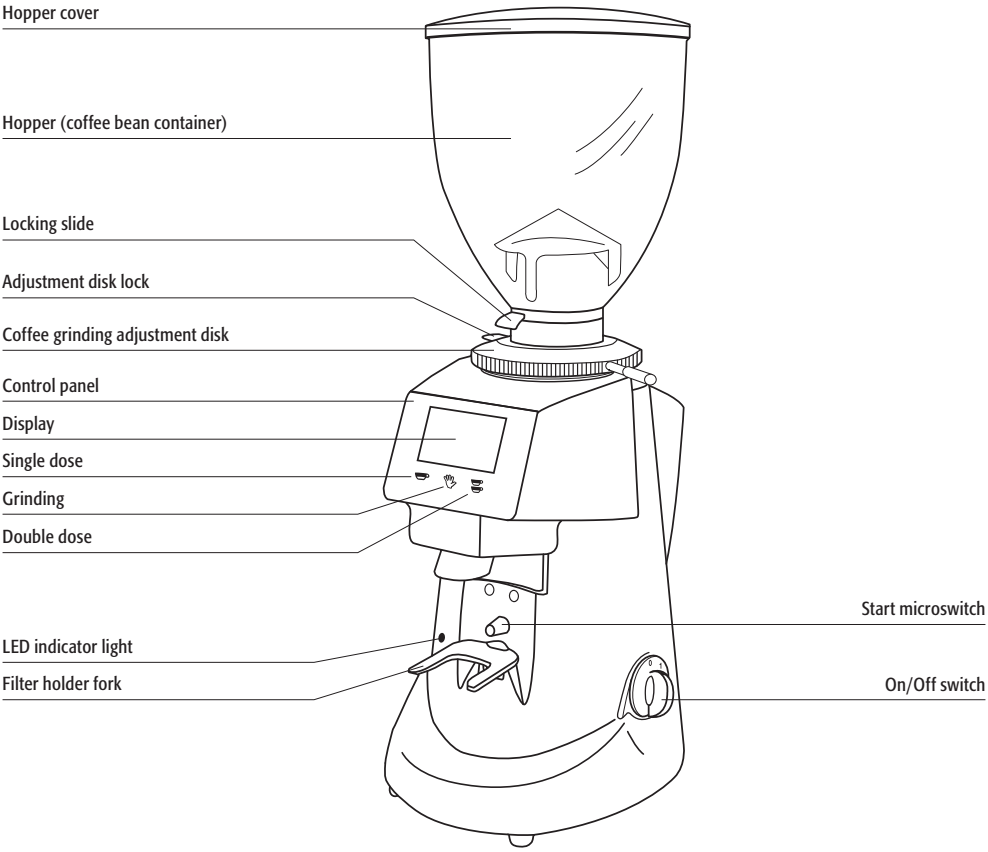


F83E-F63EK-F71EK

Weight: 19 kg



GENERAL DESCRIPTION



PACKAGING

On opening the packaging, check carefully to make sure the grinder-doser is intact and that there are no signs of damage. If in any doubt, do not use the appliance and contact personnel with the appropriate professional skills. Packaging materials must be kept out of the reach of children, as they are a potential source of danger. Keep the packaging until the warranty has expired.

DISPOSAL

Do not, dispose of the packaging materials in any way other than according to the laws in force. If you decide not to use the grinder-doser anymore, remember to unplug it so it cannot be used, and then cut the cable at the point where it comes out of the grinder-doser. Contact specialized firms for information on the disposal of the grinder-doser components.

USE

This grinder-doser has been designed solely for grinding coffee beans. Any other use must be understood as improper, and consequently hazardous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage as a result of improper or incorrect use. Do not use the grinder-doser for grinding other types of food, or anything else. The grinder-dosers and coffee grinders manufactured by our company are intended for skilled personnel for professional use only, not for household use.

WARNINGS FOR INSTALLATION AND ELECTRICAL CONNECTIONS

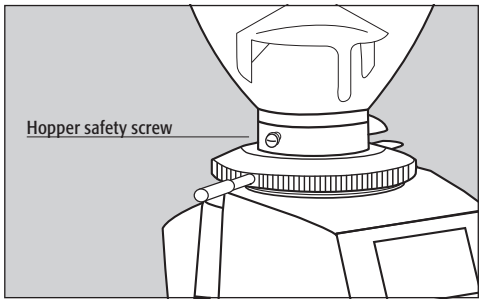
The grinder-doser must be installed by skilled technical personnel in compliance with the safety regulations in force. Incorrect installation may result in injury to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be held responsible.

- The grinder-doser must be placed on a stable, flat surface.
- Before plugging in the grinder-doser, make sure the voltage and frequency values of the supply mains correspond to the ratings indicated on the label featuring the grinder-doser technical data.
- The wall socket must be fitted with an efficient earth contact. Consequently, it is essential to make sure the earth system is efficient and in conformity with current safety regulations. If in any doubt, have the system thoroughly checked by personnel with the appropriate professional skills.
- It is compulsory to earth the grinder-doser. The manufacturer cannot be held responsible in the event of non-observance of this regulation.
- It is essential to make sure the ratings of the system are suitable for the power absorbed by the grinder-doser (as indicated on the label featuring the technical data) and that the wall socket is protected against over currents.
- Do not use extension cables, plug adapters for multiple sockets or makeshift connections.
- The motor must rotate clockwise. If the rotation of threephase motors is to be inverted, by inverting the two power supply wires inside the plug, this must be carried out by skilled personnel.

OPERATING THE GRINDER-DOSER

Preliminaries

Make sure the hopper is positioned correctly on the coffee grinder-doser and is fastened to the upper grinding blade holder by means of the relevant screw. Close the locking slide and fill the hopper with coffee beans. Open the locking slide so that the beans are allowed to drop into the grinding system.



Switching on and off

On: set the switch to 1.
Off: set the switch to 0.

LED indicator light

Off: grinder off.
On: grinder on.
Flashing: the grinder is grinding (the motor is working).

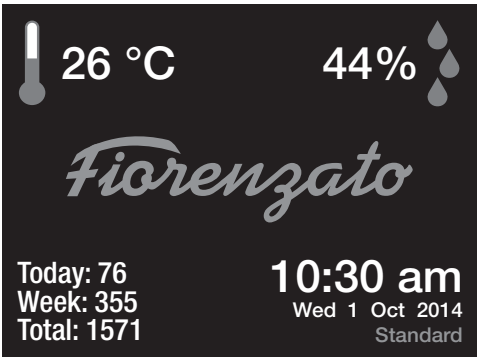
Selection buttons

The control panel has three blue LED buttons for selecting the quantity required for grinding. When pressed, an acoustic sound is released:
: Single dose.
: Continuous manual grinding.
: Double dose.



Display

When the grinder-doser is switched on, the display shows, on the left, the temperature, the number of coffees made throughout the day (Today), during the current week (Week) and the Total. On the right, it shows the percentage humidity, the time, the date and the grinding mode selected in green.



USER MENU

To access the user menu, keep the button pressed until an intermittent sound starts (about 5 secs.). Three yellow buttons will light up. Use the buttons and to move through the menu and change the setting. Use the button to select and confirm. Exit the menu after confirming by pressing the button .

- **Language**
  English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.
- **Time**
  Set time.
- **Time Layout**
  12 or 24 hours.
- **Date**
  Set date.
- **Temperature**
  Centigrad or Fahrenheit.
- **Brightness**
  Percentage.
- **Information**
  Firmware version and Serial Number.

SETTINGS MENU

To access the user menu, keep the button pressed until an intermittent sound starts (about 5 secs.). Three yellow buttons will light up.Use the buttons and to move through the menu and change the setting. Use the button to select and confirm. Exit the menu after confirming by pressing the button .

- **Grinding Time**
  Single and double grinding secs.
- **Mills Replacement**
  Hours.
- **Mills Reset**
  Reset mills timer.
- **Factory Reset**
  Restore factory settings.
- **Statistics**
  Show statistics.
- **Manual Grinding**
  Activate manual grinding button.
- **Grinding Mode**
  Standard, Automatic, PRE/SEL e Direct.

COFFEE DOSE ADJUSTMENT

Access the settings menu, select Grinding Time. Then select the seconds for single grinding option and confirm. Adjust the seconds for the double grinding option and confirm again.

MILLS REPLACEMENT

When the grinding mills need to be replaced, a warning appears on the display. The state of wear can be monitored by accessing the settings menu and selecting Mills Replacement.

Important

After replacing the grinding mills, the replacement timer needs to be reset. To do this, access the settings menu, select Mills Reset and confirm the reset.



GRINDING MODE

Standard

Press for the required dose using the buttons or . The selected button will begin to flash. When the filter holder cup is pressed, the start microswitch activates grinding. When the button is pressed, continuous grinding is activated until the button is released. The Standard mode is factory-set. To reselect it, access the settings menu, select Grinding Mode and then Standard. In this way, the buttons will light up.

Automatic

Access the settings menu, select Grinding Mode and then Automatic. For a single dose, press the start microswitch once with the filter holder cup. For a double dose, press twice quickly. In this way, the coninuous grinding (button) and the buttons and are deactivated.

PRE/SEL

Access the settings menu, select Grinding Mode and then PRE/SEL. Press the required dose using button or . The selected button will remain on and active. Grinding starts when the start microswitch is pressed by the filter holder cup. To switch from one dose to another, press the appropriate button. In this way, continuous grinding (button) is deactivated.

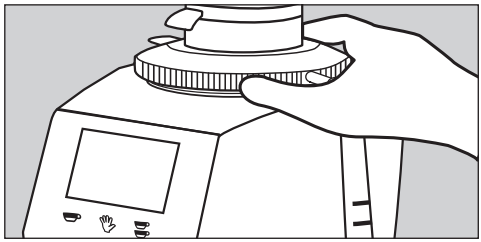
Direct

Access the settings menu, select Grinding Mode and then Direct. Press the required dose by using the button or . When the button is pressed, continuous grinding is activated until the button is released. In this way, the start microswitch is deactivated and the buttons light up.

- During the grinding process, the time is displayed in seconds and tenths of a second.
- The button for the selected dose flashes during dispensing.
- After dispensing, the counters are updated.
- For counting purposes, continuous grinding corresponds to a single dose.

ADJUSTING GRINDING

In order to achieve finer or coarser grinding and therefore vary the granulometry, use the adjustment disk located under the hopper. To increase the coarseness of the ground coffee, the adjustment disk must be rotated clockwise, pressing the adjustment disk lock downwards, to decrease turn the disk anticlockwise. The adjustment must be performed with the motor on, and possibly without coffee between the grinding blades.



It is advisable to grind small amounts of coffee to facilitate a visual check of optimum granulometry and, if required, adjust the grinding adjustment disk. If the coffee comes out of the espresso coffee machine very quickly, it means that the coffee is ground too coarse. Vice versa, if it comes out too slowly, it means the coffee is ground too fine. Nonetheless, bear in mind that there are many conditions liable to influence the correct supply, such as the weight of the portions, the compacting, the espresso machine settings and the cleaning of the filters.

SAFETY DEVICES

Thermal overload protection

The grinder-doser motor is protected against overheating resulting from overcurrents by a thermal overload protection which, when tripped, cuts off the power supply to the motor. If the thermal protection device should automatically turn on in the event of anomalous operation (such as the grinding blades jamming), turn off grinder-doser using the On-Off switch, unplug it from the mains, and contact skilled technical personnel. Never perform any work on the grinder-doser while it is attached to the mains, in order to prevent the motor

from turning on suddenly. If the grinder-doser overheats as a result of the motor stopping, allow the grinder-doser to cool down before performing any repair work.

Adjustment disk lock

In order to prevent the adjustment disk from being removed, which would make the rotating parts accessible, there is an anti-unscrewing adjustment disk lock (safe) positioned under the adjustment disk.

Coffee outlet guard

The coffee outlet guard must always be fixed to the doser unit using the relevant screws, which must never be removed by the user. The removal of the coffee outlet guard can be done by skilled technical personnel only after disconnecting the grinder-doser from the power supply by unplugging. Before reconnecting the grinder-doser to the power supply, replace the safety device.

NOISE LEVEL

EEC Countries - The maximum noise emission of our coffee grinders and grinders/dosers measured in UNI EN ISO 3741 reverberating chamber in compliance with the EN 60704-1 regulations, is compliant with the EN 60704-1 : 1998 and EN 607043 : 1996 regulations. The equivalent level of noise exposure of a worker, exclusively related to limit of 240 min. per eight hours of use of the appliance, is equal to 78 dB(A), in compliance with ED 86/188/EEC and ED 200311 0/EEC. Therefore, when operating the appliance, no provisions need to be taken in order to prevent such risks arising from noise exposure in the workplace (articles 3-8 of ED 2003/10/EEC).

MAINTENANCE

It is essential to periodically check the state of the supply cable and plug. In the event the supply cable or plug are damaged, call in skilled technical personnel to replace them, in order to prevent any risk. In CE-certified appliances a special tool is required to open the base plate to access the cable. We recommend using original spare parts only. In order to assure the lasting efficiency of the appliance, skilled technical personnel must be called in to perform periodical maintenance, including detailed checks of the state of those components subject to wear. The state of the grinding blades must be checked periodically. Keeping the grinding blades in an excellent state assures high-quality grinding, resulting in greater productivity and limited overheating.

CLEANING THE APPLIANCE

Disconnect the power supply from the grinder-doser by unplugging it before cleaning. The appliance must not be cleaned using water jets. Do not install the grinder-doser in rooms where water jets are used for cleaning. The grinder-doser must be cleaned periodically by skilled technical personnel only. Use perfectly clean, disinfected cloths or brushes for cleaning. Do not use abrasive products as these are liable to take the sheen off shiny parts.

Hopper

Wash the hopper once it has been removed from the appliance (unscrewing the relevant fastening screw), using neutral soap and water, rinse abundantly with lukewarm water and dry thoroughly. It is advisable to clean the hopper periodically. Once the hopper has been cleaned, it must be attached to the upper grinding blade holder using the relevant screw.

Grinding system

Remove the safety screw which prevents the adjustment disk from being removed. Unscrew the adjustment disk by turning it clockwise. Having removed the upper grinding blade holder, clean the grinding blades, the threads and the entire grinding system thoroughly using a clean brush and cloth. Having refitted the upper grinding blade holder in the relevant slot, screw the adjustment disk back on, and after refitting and securing the hopper adjust the grinding as required.



Fig. A

DIRECTIVE 2002/96EC (RAEE): INFORMATION FOR USERS

This information is addressed only to the owners of appliances bearing the symbol (Fig. A) on the adhesive label with the technical data applied to the product (serial number label): This symbol means that, according to the current regulations, this is an electrical or electronic unit and complies with EU Directive 2002/96/EC (RAEE). Therefore, at the end of its life, it must be disposed of separately from domestic waste, by delivering it free of charge to a recycling centre for electrical and electronic appliances, or by returning it to the retailer when you purchase a similar unit. The user is responsible for delivering the unit, at the end of its life, to the appropriate recycling centre otherwise he/she will incur the penalties provided for by the waste regulations in force at the time. The recycling centre will then decide whether the unit has to be recycled, treated or disposed of in an environmentally friendly manner, limiting its effect on the environment and public health. For more detailed information regarding available recycling centres, contact your local waste department or the store where the unit was purchased. Manufacturers and importers comply with their responsibility for the recycling, treatment or disposal both directly or by taking part in a collective system.

Fiorenzato

CE-Konformitätserklärung

Die Gesellschaft Fiorenzato M.C S.r.l, Via Niedda 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italien erklärt, dass die von ihr hergestellten Dosiermühlen und Kaffeemühlen die wesentlichen Anforderungen der folgenden CE-Richtlinien entsprechen:
Niederspannung-Richtlinie 2006/95/EC
Maschinenrichtlinie 2006/42/EC
EMC Richtlinie 2004/108/EC

Diese Dosierkaffeemühlen und kaffeemühlen, sie wurden geprüft, da wenden sie die Normen an EN60335-1, (Sicherheit von Geräten Wählerinnen von Gebrauch Haus und ähnlich), und EN60335-2-75 (Teil II: besondere Norm für Geräte von Küche für Kollektiv Gebrauch).

Fiorenzato M.C.
Technisches Büro



EINLEITUNG

Die Zubereitung von Kaffee ist eine Kunst und um sie zu erlernen, muss man genaue Regeln befolgen. Die Formel für eine perfekte Tasse Espresso umfasst daher mehrere Schritte und der Teil, den das Gerät dazu beiträgt, ist von extremer Wichtigkeit. Für optimales Gelingen und unbestreitbare Qualität müssen drei Elemente korrekt kombiniert werden:

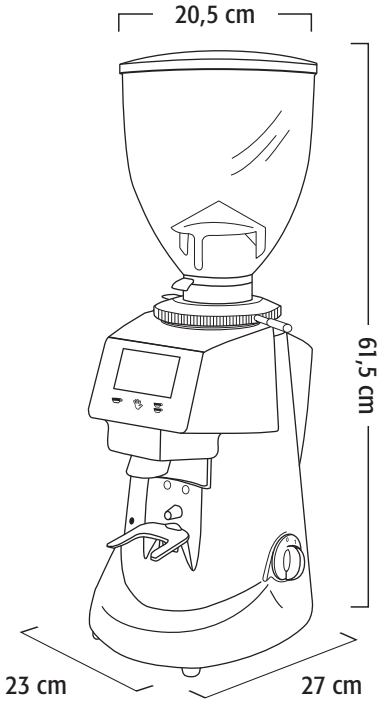
- Eine hochwertige Mischung.
- Der gekonnte Einsatz der verfügbaren Geräte.
- Das Geschick des Fachmanns, der ihn zubereitet. Für einen guten Kaffee, genügt, anders als manch einer denken mag, nicht, nur eine spezielle Mischung zu wählen.

Die Erfahrung und das Können des Fachmanns bei der richtigen Zubereitungsweise des Getränks und dem Einsatz der geeigneten Geräte tragen ausschlaggebend zur Schaffung eines kleinen Meisterwerks bei. Aus diesem Grund sind für die Leute vom Fach die Espressomaschine und die Dosiermühle so wichtig. Diese Geräte gut zu kennen, perfekt in Stand zu halten und auf das Beste einzusetzen ist eine Kunst, die den wahren Kaffeemeistern vorbehalten ist. Die Qualität eines guten Espresso entspringt einer Reihe von Vorgängen, unter denen das Mahlen an erster Stelle steht. Die Dosiermühle gehört daher zur Grundausstattung des Fachmanns und muss bestimmte Merkmale aufweisen: Robustheit, Belastbarkeit und Zweckmäßigkeit.

ABMESSUNGEN

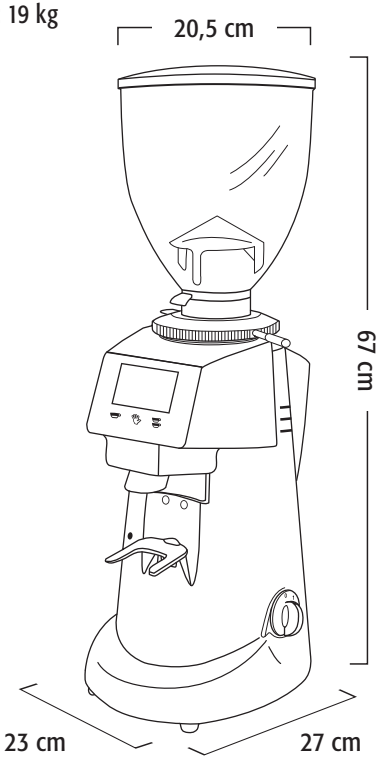
F64E-F64EVO

Gewicht: 14 kg

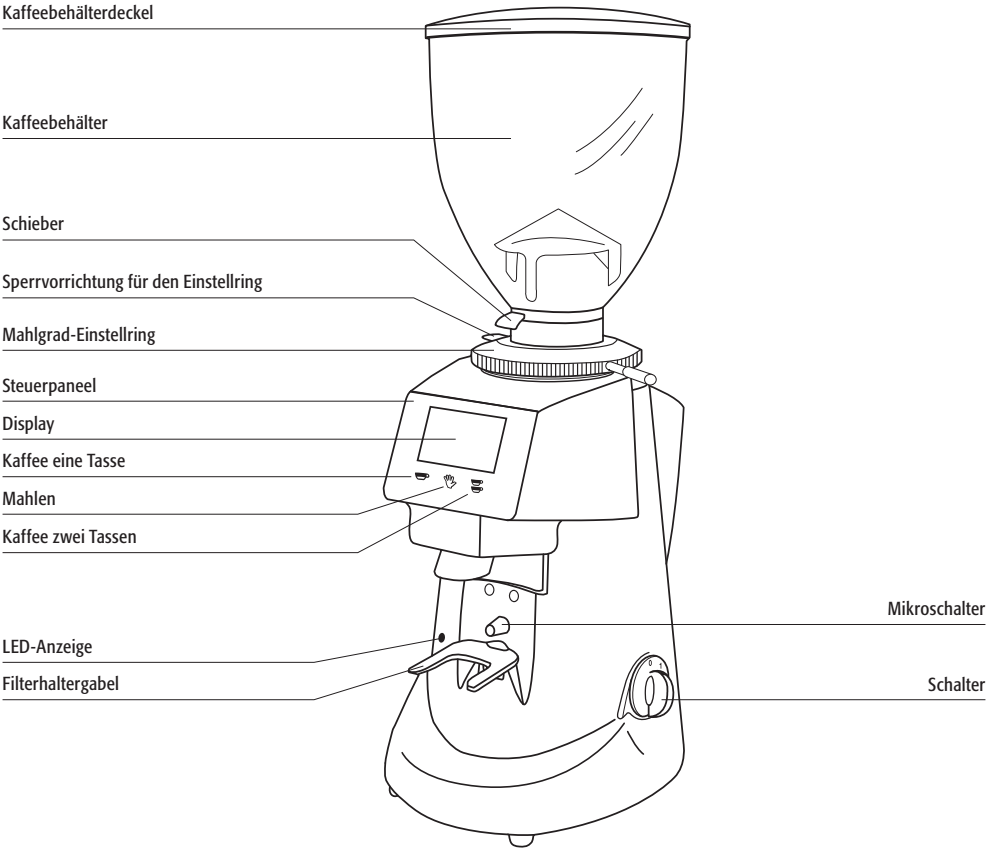


F83E-F63EK-F71EK

Gewicht: 19 kg



ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



VERPACKUNG

Nachdem das Gerät ausgepackt wurde, sofort nachprüfen, ob es unversehrt oder beschädigt ist. Im Zweifelsfalle nicht benutzen und sich an das Fachpersonal wenden. Die Verpackungsteile müssen außerhalb der Reichweite von Kindern sein, da diese eine Gefahrenquelle darstellen können. Verpackung bis zum Ablauf der Garantie aufbewahren.

ENTSORGUNG

Die Verpackungsteile nicht in die Umwelt freisetzen, sondern sich an die geltenden Gesetze halten. Falls das Gerät nicht mehr benutzt wird, empfiehlt es sich, den Netzstecker abzutrennen, um es unbrauchbar zu machen: Kabel an der Ausgangsstelle des Geräts abschneiden. Zur Entsorgung der Bauteile des Mahldosiergeräts sich an hierfür spezialisierte Gesellschaften wenden.

VERWENDUNG

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Mahlen von Kaffeebohnen entwickelt. Eine Zweckentfremdung ist unangebracht und somit gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die auf eine Zweckentfremdung oder eine falsche Bedienung zurückzuführen sind. Das Gerät nicht für das Mahlen anderer Nahrungsmittelsorten verwenden. Die von uns Hergestellten Mahl-/Dosiervorrichtungen und die Kaffeemühlen sind Geräte, die nur von qualifiziertem Personal verwendet werden dürfen und sind nicht dem Gebrauch im Haushalt bestimmt. Die Verwendung seitens Kinder oder unfähiger Personen ist zu verhindern.

HINWEISE ZU INSTALLATION UND ELEKTROANSCHLUSS

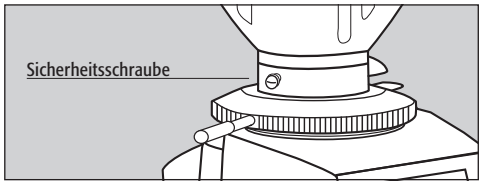
Die Installation muß den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechend vom technischen Fachpersonal vorgenommen werden. Eine fasche Installation kann Personen, Tier oder Sachschäden zur Folge haben, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

- Das Gerät muß auf eine stabile und flache Oberfläche gestellt werden.
- Vor dem Einfügen des Netzsteckers überprüfen, ob die Spannungs- und Frequenzwerte des Stromnetzes denen auf dem Geräteetikett, das die technischen Daten angibt, entsprechen.
- Die Steckdose muß über einen effizienten Erdungsanschluß verfügen. Daher ist es wichtig nachzuprüfen, ob die Erdungsanlage effizient ist und den derzeitigen Sicherheitsrichtlinien entspricht. Im Zweifelsfalle ist durch das Fachpersonal eine genaue Anlagenkontrolle vorzunehmen. Die Erdung des Geräts ist bindend. Bei einer Nichtbeachtung dieser Rechtsvorschrift übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Es ist wichtig nachzuprüfen, ob die Netzspannung der Anlage der Gerätebetriebsspannung, die auf dem Etikett mit den technischen Daten angegeben ist, entspricht, und ob die Steckdose vor Überstrom geschützt ist.
- Keine Verlängerungskabel, elektrische Adapter für Mehrfachsteckdosen oder fliegende Verbindungen verwenden.
- Die Drehung des Motors muß im Uhrzeigersinn erfolgen. Die eventuelle Drehung der Drehstrommotoren in die umgekehrte Richtung, die eine Folge der Vertauschung beider Stromleiter in der Steckdose ist, muß vom Fachpersonal vorgenommen werden.

BETRIEB DES GERÄTS

Vorbereitung

Bitte nachprüfen, ob der Bohnenbehälter auf dem Gerät richtig sitzt und am oberen Mahlscheibenhalter mit der entsprechenden Schraube festgeschraubt ist. Schieber schließen und Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen füllen. Schieber soweit öffnen, daß die Kaffeebohnen in das Mahlsystem fließen.



Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten: Schalter auf 1.
Ausschalten: Schalter auf 0.

LED-Anzeige

LED nicht leuchtet: Kaffeemühle ausgeschaltet.
LED leuchtet: Kaffeemühle eingeschaltet.
LED blinkt: Kaffeemühle mahlt (der Motor ist in Betrieb).

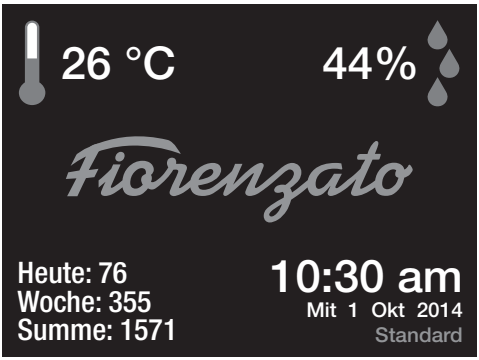
Auswahltasten

Das Bedienungsfeld verfügt über drei blau beleuchtete Tasten zur Auswahl der Mahldosis. Bei Betätigung der Tasten ertönt ein Tonsignal:
: Einzelne Mahldosis.
: Kontinuierliches manuelles Mahlen.
: Doppelte Mahldosis.



Display

Nach Inbetriebsetzung der Kaffeemühle zeigt das Anzeigefeld auf der linken Seite die Temperatur, die im Laufe des Tages (Heute), im Laufe der Woche (Woche) sowie die insgesamt zubereiteten Kaffees an. Auf der rechten Seite werden der Feuchtigkeitsgrad, die Uhrzeit, das Datum sowie in grün die gewählte Betriebsmodi angezeigt.



BENUTZERMENÜ

Um ins Benutzermenü zu gelangen, die Taste drücken bis ein intermittierender Signalton ertönt (etwa 5 Sek.). Die drei Tasten leuchten gelb auf. Um sich im Menü zu bewegen und die Werte einzustellen, die Tasten und benutzen. Zum Auswählen und Bestätigen die Taste verwenden. Das Verlassen des Menüs erfolgt nach der Bestätigung mit der Taste .

- **Sprache**
  English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.
- **Zeit**
  Eingestellte Zeit.
- **Zeitformat**
  12 oder 24 Stunden.
- **Datum**
  Einstellung von Monat, Tag und Jahr.
- **Temperatur**
  Celsius oder Fahrenheit.
- **Helligkeit**
  Prozentsatz-Einstellung.
- **Informationen**
  Firmware-Version und Seriennummer.

MENÜ EINSTELLUNGEN

Um ins Einstellungen zu gelangen, die Taste drücken bis ein intermittierender Signalton ertönt (etwa 5 Sek.). Die drei Tasten leuchten gelb auf. Um sich im Menü zu bewegen und die Werte einzustellen, die Tasten und benutzen. Zum Auswählen und Bestätigen die Taste verwenden. Das Verlassen des Menüs erfolgt nach der Bestätigung mit der Taste .

- **Dauer des mahlvorgang**
  Sekundeneinstellung für den einfachen und den doppelten Mahlvorgang.
- **Austauschen der Muhle**
  Anzeige der Stunden, die bis zum Auswechseln des Mahlwerks verbleiben.
- **Reset der Muhle**
  Nullstellung der Zeituhr für das Auswechseln des Mahlwerks.
- **Werkseinstellungen**
  Rückstellung auf die Werkeinstellungen.
- **Statistiken**
  Zeigt Statistiken auf dem Anzeigefeld an.
- **Manuelles Mahlen**
  Betätigung der Taste kontinuierliches Mahlen.
- **Betriebsmodi**
  Standard, Automatisch, PRE/SEL und Direkt.

MAHLDOSIS

Zum Einstellungsmenü gehen, die Option Dauer des mahlvorg. auswählen, die Sekunden für die einzelne Mahldosis einstellen, bestätigen, die Sekunden für die doppelte Mahldosis einstellen und wieder bestätigen.

AUSTAUSCHEN DER MUHLE

Ist das Mahlwerk auszuwechseln, erscheint auf dem Anzeigefeld ein Warnhinweis. Die Lebensdauer des Mahlwerks kann überwacht werden, indem man im Einstellungsmenü die Option Austauschen der Muhle wählt.

Wichtig Nach dem Austauschen der Muh. ist die Zeituhr auf Null zu stellen: dazu im Einstellungsmenü die Option Reset der Muhle wählen und die Nullstellung bestätigen.



BETRIEBSMODI

Standard
Durch Betätigung der Tasten ☕ oder ☕☕ die gewünschte Mahldosis wählen. Die betätigte Taste beginnt zu blinken. Durch Druck auf den Filterhalter wird der Mikroschalter zum Antrieb der Kaffeemühle betätigt und der Mahlvorgang beginnt. Wird die Taste ✋ gedrückt, beginnt der kontinuierliche Mahlvorgang bis die Taste wieder losgelassen wird. Die Standard-Betriebsmodi ist werksseitig eingestellt. Um sie wieder einzustellen, im Einstellungsmenü die Option Betriebsmodi und dann die Option Standard wählen. In dieser Betriebsmodi sind die Tasten beleuchtet.

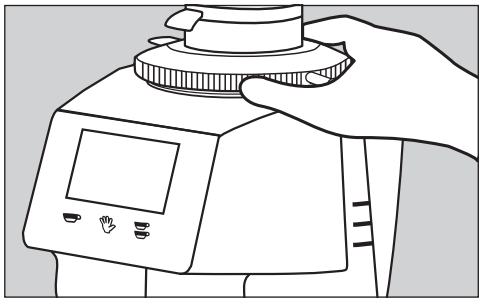
Automatisch
Im Einstellungsmenü die Option Betriebsmodi und dann die Option Automatisch wählen. Zur Ausgabe von einer Mahldosis den Mikroschalter zum Antrieb der Kaffeemühle durch einmaligen Druck auf den Filterhalter betätigen, für zwei Mahldosen den Filterhalter zwei Mal schnell hintereinander drücken. In dieser Betriebsmodi sind der kontinuierliche Mahlvorgang (Taste ✋) sowie die beiden Tasten ☕ und ☕☕ desaktiviert.

PRE/SEL
Im Einstellungsmenü die Option Betriebsmodi und dann die Option PRE/SEL wählen. Durch Betätigung der Tasten ☕ oder ☕☕ die gewünschte Mahldosis wählen. Die betätigte Taste bleibt an und aktiv. Durch Druck auf den Filterhalter wird der Mikroschalter zum Antrieb der Kaffeemühle betätigt und der Mahlvorgang beginnt. Um von einer Mahldosis zur anderen zu wechseln, reicht es aus, die jeweilige Taste zu betätigen. In dieser Betriebsmodi ist der kontinuierliche Mahlvorgang (Taste ✋) desaktiviert.

Direkt
Im Einstellungsmenü die Option Betriebsmodi und dann die Option Direkt wählen. Durch Betätigung der Tasten ☕ oder ☕☕ die gewünschte Mahldosis wählen. Durch den Druck der Taste wird der Mahlvorgang gestartet. In dieser Betriebsmodi sind der Mikroschalter zum Antrieb der Kaffeemühle desaktiviert und die Tasten beleuchtet.

- Während des Mahlvorgangs wird die Mahlzeit in Sekunden und Zehntelsekunden angezeigt.
- Die der gewählten Mahldosis entsprechende Taste blinkt während der Ausgabe.
- Am Ende der Ausgabe werden die Zähler aktualisiert.
- Ein kontinuierlicher Mahlvorgang entspricht zu diesem Zweck einer einzelnen Mahldosis.

MAHLEINSTELLUNG
Um den Kaffee mehr oder weniger fein zu mahlen, muß durch den dazu bestimmten Stift die Einstelischeibe unter der Bohnen-behalter betätigt werden. Zur Einstellung eines gröberen Mahlgrads den Einstellring im Uhrzeigersinn drehen und dabei die Sperrvorrichtung nach unten drücken; für feiner gemahlenem Kaffee im Gegenuhr-zeigersinn. Die Einstellscheibe bleibt in Position, ohne festgeklemmt werden zu müssen. Die Einstellung erfolgt bei eingeschaltetem Motor und möglichst ohne Kaffee zwi-schen den Mahlscheiben.



Wir empfehlen, zunächst kleine Kaffeemengen zu mahlen, um den optimalen Mahlgrad herauszufinden. In der Version Mahldosiergerät bedeutet ein zu schnelles Ausfließen aus der Espressomaschine, daß der Kaffee zu grob gemahlen ist. Falls umgekehrt dies zu langsam erfolgt, ist der Kaffee zu fein gemahlen. Dabei müssen jedoch unzählige Bedingungen in Betracht gezogen werden, die den korrekten Kaffeeausfluß beeinflussen können wie zum Beispiel das Dosisgewicht, die Pressung, die Einstellung der Espressomaschine sowie die Filterreinigung.

SCHUTZVORRICHTUNGEN

Thermoschutz

Der Gerätemotor ist vor Überhitzung, das eine Folge von Überstrom ist, durch einen Thermoschutz geschützt, der in die Stromversorgung des Motors eingreift und diese unterbricht. Falls sich der Termoschutz infolge von Funktionsstörungen, wie zum Beispiel eine Blockierung der Mahlscheiben, einschaltet, ist das Gerät durch die Schalterbetätigung auszuschalten, den Netzstecker zu ziehen und sich an das Fachpersonal zu wenden. Niemals in das, unter Spannung, stehende Gerät eingreifen. Auf keinen fall Arbeiten am Gerät vornehmen, wenn dieses an das Stromnetz geschlossen ist, da der Motor unvorhergesehen eingeschaltet Werden Könnte. Bei Überhitzung des Geräts infolge der Blockierung des Motors, dieses vor dem Eingriff abkühlen lassen.

Sperrvorrichtung (Sicherungsvorrichtung)

Zur Vermeidungder Entfernung der Einstellscheibe und dem darauffolgenden Zugang zu den drehenden Teilen, befindet sich am Einstellring selbst eine Sperrvorrichtung (Sicherungsvorrichtung), die das Abschrauben des Rings verhindert.

Schutz Kaffee-Auslauf

Der Schutz des Kaffeeauslaufs muss immer mit den geeigneten Schrauben an der Dosiereinheit befestigt sein. Der Benutzer darf diese Schrauben keinesfalls entfernen. Der Schutz des kaffeeauslaufs Darf Ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal abgenommen Werden, nachdem die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen, D.H. der Stecker aus der Dose gezogen Wurde. Vor dem erneuten Stromanschluss des Geräts unbedingt den Schutz montieren.

GERÄUSCH

EWG-LÄNDER - Der maximale Geräuschpegel unserer Dosier - und Mahlvorrichtungen, gemessen in einem Hallraum UNI EN ISO 3741 gemäß den Normen EN 60704-1, stimmt mit den Normen EN 60704-1: 1998 und EN 607043 : 1996 überein. Der entsprechende Lautstärkepegel, dem der Bediener täglich ausgesetzt sein darf und der sich ausschließlich auf den maximalen Gerätebetrieb von 240 min. im Laufe von acht Stunden bezieht, beträgt 78 dB(A) und entspricht den europäischen Richtlinien 86/188/EWG und 2003/1 O/EWG. Zum Gebrauch des Geräts sind daher keinerlei Maßnahmen gegen das Risiko nötig, das durch die Geräuschbelastung am Arbeitsplatz entstehen kann (Art. 3-8 der europäischen Richtlinie 2003/1 O/EWG).

WARTUNG

Auch der Zustand des Kabels und des Steckers ist regelmäßig zu überprüfen. Bei beschädigtem Kabel oder Netzstecker ist zum ersetzen des kabels Fachpersonal zu beauftragen, um jegliche Gefahren zu vermeiden. Zum öffnen der Bodenplatte ist zum zugriff auf das kabel Spezialwerkzeug erforderlich. Es empfiehlt sich, nur Originalersatzteile zu verwenden. Zur Gewährleistung der Geräteeffizienz muß eine regelmäßige Wartung sowie genaue Kontrollen über den Zustand der verschleißanfälligsten Komponenten vom Fachpersonal durchgeführt werden. Ferner muß regelmäßig der Verschleiß der Mahischeiben überprüft werden. Ein sehr guter Zustand der Mahlscheiben garantiert eine hochwertige Qualität des Mahlvorgangs mit größerer Produktivität und der Begrenzung der Überhitzungsgefahr.

REINIGUNG DES GERÄTS

Vor dem Beginn der Reinigung ist die Stromversorgung des Geräts auszuschalten Indem der Netzstecker gezogen Wird. Das Gerät nicht mit Einem wasserstrahl säubern. Das Gerät nicht in Räumen aufstellen, in denen eine Wasserstrahlreinigung vorgesehen ist. Die Regelmässige geräteeinigung Darf Ausschliesslichvom Fachpersonal vorgenommen Werden. Zum Reinigen des Geräts sind vollkommen saubere und hygienische Tücher oder Pinsel zu verwenden. Keine Schleifmittel verwenden, damit der Glanz der Teile intakt bleibt.

Kaffeebehälter

Bohnenbehalter erst nach dem Entfernen vom Gerät (die diesbezügliche Sicherheitsschraube lösen) mit Wasser und neutraler Seife waschen, mit warmem Wasser spülen und

vollkommen abtrocknen. Es empfiehlt sich, den Kaffeebehälter regelmäßig zu waschen. Nach dem Reinigen muss der Kaffeebehälter am oberen Mahlwerkhalter mit der entsprechenden Schraube verschraubt werden.

Mahlwerk

Die Sicherheitsschraube, die das Entfernen der Einstellscheibe verhindert, lösen. Die Einstellscheibe durch Umdrehungen im Uhrzeigersinn lösen. Nach der Abnahme des oberen Mahlscheibenhalters sind die Mahlscheiben, Gewinde und das ganze Mahlwerk mittels eines Pinsels und eines trockenen Tuches sorgfältig zu reinigen. Nachdem der obere Mahlscheibenhalter wieder in seine Stellung zurückgebracht wurde, ist die Einstellscheibe festzuschrauben und die Sicherheitsschraube in eines der beiden Löcher wieder einzufügen, das die bestmögliche Einstellung ermöglicht. Nach dem festen Anbringen des Kaffebehälters durch zweckmäßiges Festschrauben ist die Einstellung des Mahlgrads vorzunehmen.



Abb. A

DIE RICHTLINIE 2002/96/EG (RAEE): INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZER

Diese Information wendet sich ausschließlich an die Besitzer von Geräten, die auf dem Etikett mit den technischen Daten, das sich auf dem Produkt befindet (Typenschild), das Symbol (Abb. A) aufweisen. Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt gemäß den geltenden Bestimmungen als elektrisches oder elektronisches Gerät klassifiziert wird und der EU-Richtlinie 2002/96/EG (RAEE) entspricht, weshalb es am Ende seiner Lebenszeit obligatorisch vom Hausmüll getrennt entsorgt werden muss, indem es kostenlos bei einem Altstoffsammelzentrum für elektrische und elektronische Geräte oder beim Händler im Rahmen des Kaufs eines neuen gleichwertigen Geräts abgegeben wird. Der Nutzer ist dafür zuständig, das Gerät am Ende des Lebenszyklus zur entsprechenden Sammelstelle zu bringen. Bei Zuwiderhandlung können die von den geltenden Abfallgesetzen vorgesehenen Strafen zur Anwendung gelangen. Eine adäquate Abfalltrennung für die anschließende Durchführung einer umweltschonenden Behandlung und Entsorgung des für das Recycling aufbereiteten Geräts trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt zu vermeiden und begünstigt das Recycling von Materialien, aus denen das Produkt besteht. Für detailliertere Informationen über die verfügbaren Sammelstellen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Abfallbehörden oder an das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde. Die Hersteller und Importeure nehmen ihre Verantwortung hinsichtlich des Recyclings, der Aufbereitung und der umweltgerechten Entsorgung wahr - sowohl direkt als auch durch die Beteiligung an einer Sammelstelle.

Fiorenzato

Declaración CEE de conformidad

La empresa Fiorenzato M.C S.r.l, Via Niedda 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italia, declara que los molinos de café construidos responden a los requisitos esenciales de las directivas de la CEE que son las siguientes:
Directiva de baja tensión 2006/95/CE
Directiva de máquinas 2006/42/CE
Directiva CEM 2004/108/CE

Estos molinos fueron fabricados aplicando las normas EN60335-1 (seguridad de aparatos eléctricos de uso doméstico y similares) y EN60335-2-75 (2a parte: requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo).

Fiorenzato M.C.
Dpto. Técnico



INTRODUCCIÓN

Realizar un café es un arte y para aprender a fondo sus secretos es necesario respetar algunas reglas precisas. En efecto, la fórmula para conseguir una perfecta taza de café expreso es en efecto, muy articulada y la parte desarrollada por el equipo es de extrema importancia. Para un buen resultado y una calidad indiscutible es necesario combinar tres elementos:

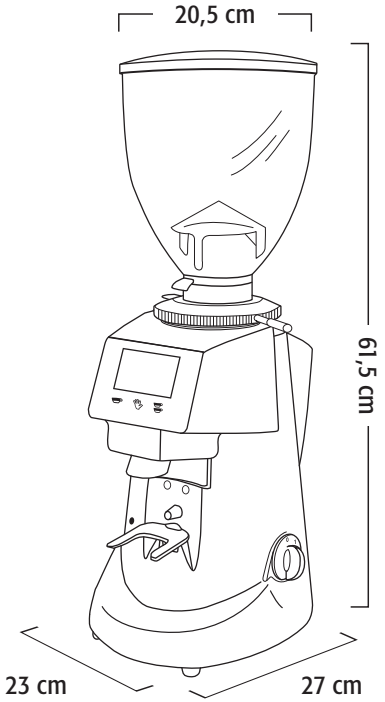
- Una mezcla de buena calidad.
- El uso apropiado de los instrumentos disponibles.
- La habilidad y profesionalidad de quien la prepara. Contrariamente a lo que se cree, para disfrutar de un buen café, no basta solo una buena mezcla.

La experiencia y la habilidad de quien lo prepara para respetar los procedimientos correctos de preparación de la bebida y el empleo de los equipos apropiados, contribuyen de manera determinante a crear una pequeña obra maestra. Por eso los profesionales dan mucha importancia a la máquina expreso y al dosificador, conocer estos instrumentos, mantenerlos en perfecta eficiencia y utilizarlos al máximo de sus posibilidades es una habilidad que tienen los profesionales del café. La calidad de un buen café depende de una serie de operaciones entre las que la molienda juega un papel importante. Por consiguiente, el Molino de cafè por lo café representa para el operador uno de los instrumentos básicos, cuya estructura tiene responder a determinar características que son: robustez, resistencia y funcionalidad.

DIMENSIONES

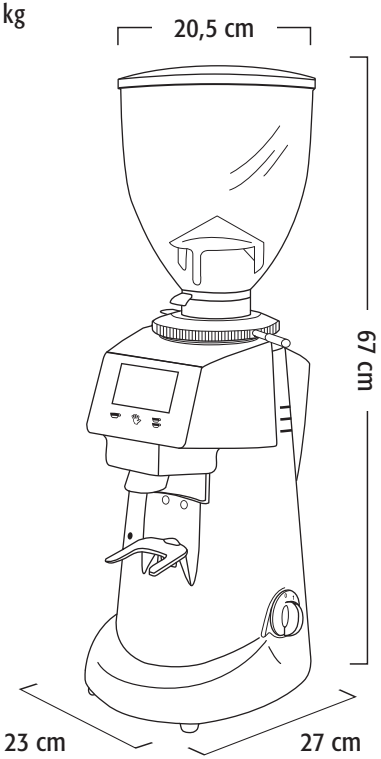
F64E-F64EVO

Peso: 14 kg

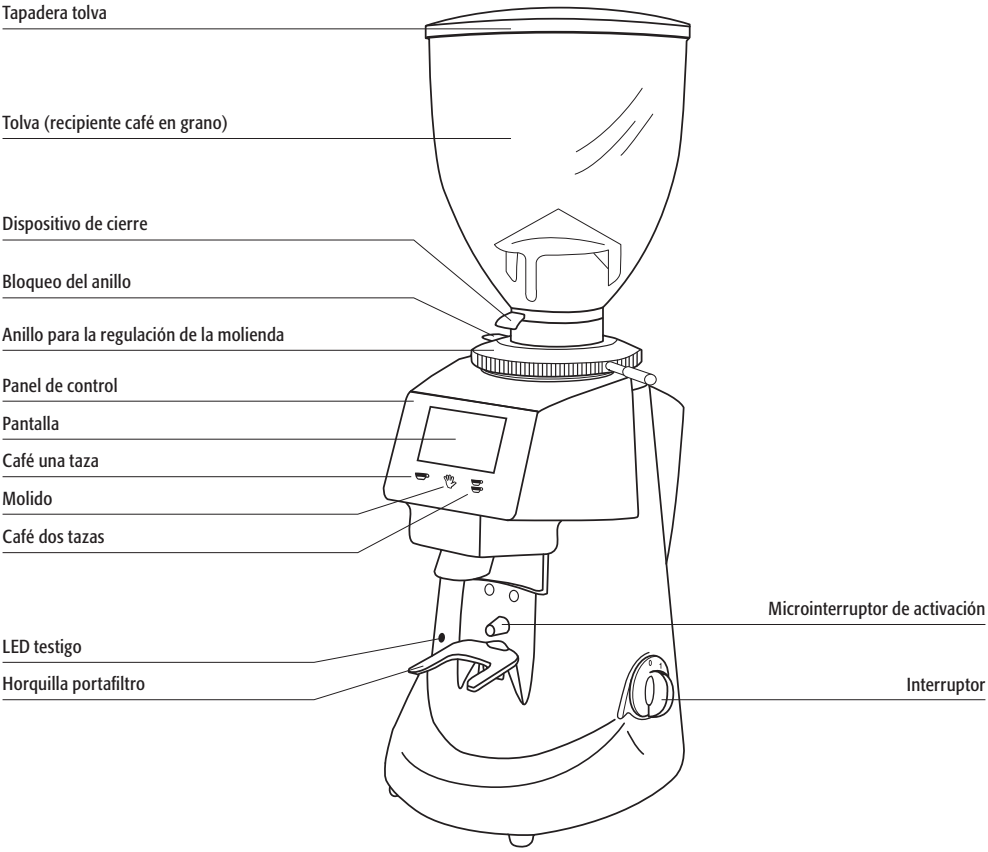


F83E-F63EK-F71EK

Peso: 19 kg



DESCRIPCIÓN GENERAL



EMBALAJE

Una vez haya abierto el embalaje, compruebe con cuidado que el aparato esté en perfecto estado y que no presente daños de ningún tipo. En caso de duda no lo utilice y póngase en contacto con personal técnico especializado. No abandone las partes dei embalaje al alcance de los niños, porque constituye una fuente potencial de peligro. Conserve el embalaje hasta que la garantía caduque.

ELIMINACIÓN

No abandone los elementos del embalaje en el medio ambiente y respete las leyes vigentes en materia. En caso de que decida no volver a utilizar el aparato, le aconsejamos desenchufar la clavija de alimentación eléctrica y cortar el cable en el punto de salida del aparato para garantizar su inoperatividad. Cuando desee eliminar los componentes del molinillo dosificador acuda a empresas especializadas.

USO

Este aparato ha sido fabricado exclusivamente para moler café en grano. Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso. El fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad por daños provocados por el uso inadecuado o incorrecto. No utilice el aparato para moler otros tipos de alimentos u otros. Los molinillos-dosificadores y los molinillos de café que nosotros fabricamos son aparatos destinados a personal cualificado para uso exclusivamente profesional y no para uso doméstico.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

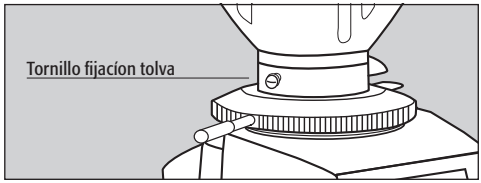
La instalación debe ser hecha por personal técnico especializado conforme con las normas de seguridad vigentes. Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o bienes, y en tal caso el fabricante queda exento de toda responsabilidad.

- El aparato tiene que estar colocado en una superficie estable y plana.
- Antes de conectar la clavija habrá que comprobar que los valores de tensión y de frecuencia de la red de alimentación eléctrica corresponden a los indicados en la etiqueta que contiene los datos técnicos del aparato.
- La toma de corriente tiene que disponer de una toma de tierra eficiente. Es importante verificar que la instalación de toma de tierra sea eficaz y que se responde a las normas de seguridad actuales. En caso de duda póngase en contacto con personal especializado para que examine de la instalación.
- Es obligatorio que el aparato esté conectado a una toma de tierra. El fabricante declinará cualquier tipo de responsabilidad si esta norma no se respeta.
- También es importante verificar que la toma esté protegida contra las sobre cargas de corriente y que la capacidad eléctrica de la instalación sea la adecuada para el consumo de potencia dei aparato, este dato está indicado en la etiqueta que contiene los datos técnicos.
- No utilice alargadores ni adaptadores eléctricos para enchufes múltiples.
- El motor tiene que girar hacia la derecha. Si se desea invertir la rotación de los motores trifásicos, mediante inversión de dos conductores de alimentación dentro de la clavija, habrá que ponerse en contacto con personal especializado.

FUNCIONAMIENTO

Preparación

Verifique que la tolva esté colocada correctamente sobre el aparato y que esté fijada sobre el portamuelas superior mediante el tornillo correspondiente. Cierre el dispositivo de cierre y llene la tolva con café en grano. Abra el dispositivo de cierre para permitir que los granos puedan entrar en el sistema de molido.



Encendido y apagado

Puesta en marcha: interruptor en posición 1.
Parada: interruptor en posición 0.

LED testigo

Apagado: molinillo-dosificador apagado.
Encendido: molinillo-dosificador encendido.
Destello: el molinillo-dosificador está moliendo (el motor está funcionando).

Botones de selección

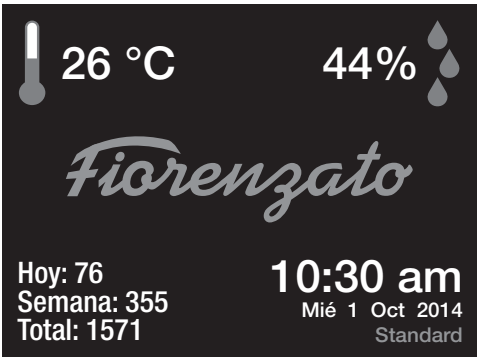
En el panel de control hay tres botones que se iluminan de color azul para seleccionar la dosis que se ha de moler; al pulsarlos emiten un sonido:

: Selección molienda ónica.
: Molienda continua manual.
: Selección molienda doble.



Pantalla

Tras haber encendido el molinillo dosificador, la pantalla mostrará a la izquierda la temperatura, la cantidad de tazas de café servidas en el día (Hoy), durante la semana actual (Semana) y Totales. A la derecha se visualizarán el porcentaje de humedad, la hora, la fecha y el Modo de utilización seleccionado de color verde.



MENÚ USUARIO

Para entrar al menú usuario, mantengan pulsado el botón ☕ hasta que suene la señal acústica intermitente (unos 5 segundos). Los tres botones se iluminarán de color amarillo. Para moverse por el menú y cambiar el valor, utilice los botones ☕ y ☕; para seleccionar y confirmar, utilice el botón ✋. Del menú se sale tras haber confirmado con el botón ✋.

- **Idioma**
  English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.
- **Tiempo**
  Ajuste de hora, minutos.
- **Formato del Tiempo**
  12 o 24 horas.
- **Fecha**
  ajuste del mes, día y año.
- **Temperatura**
  Celsius o Fahrenheit.
- **Brillo**
  Regulación en porcentaje.
- **Informaciones**
  Versión Firmware y Número de Serie.

MENÚ AJUSTES

Para entrar al menú ajustes, mantengan pulsado el botón ☕ hasta que suene la señal acústica intermitente (unos 5 segundos). Los tres botones se iluminarán de color amarillo. Para moverse por el menú y cambiar el valor, utilice los botones ☕ y ☕; para seleccionar y confirmar, utilice el botón ✋. Del menú se sale tras haber confirmado con el botón ✋.

- **Tiempo Molienda**
  Ajuste de los segundos de la molienda única y doble.
- **Sostitución Muela**
  Visualización de las horas que faltan para la sustitución de las muelas.
- **Reset Muela**
  Puesta a cero del tiempo de sustitución de las muelas.
- **Reset de Fábrica**
  Restablecimiento a los ajustes de fábrica.
- **Estadísticas**
  Muestra las estadísticas en la pantalla.
- **Moler Manual**
  Activación botón ✋ molienda continua.
- **Modo de Utilización**
  Standard, Automático, PRE/SEL y Directo.

DOSIS CAFÉ MOLIDO

Entre al menú configuraciones, seleccione Tiempo Molienda, ajuste los segundos para la molienda única, confirme, ajuste los segundos para la molienda doble y confirme de nuevo.

SUSTITUCIÓN DE LAS MUELAS

Cuando fuera necesario sustituir las muelas, en la pantalla aparecerá un aviso. Es posible monitorizar la duración accediendo al menú configuraciones y seleccionando Sostitución Muela.

Importante Tras haber sustituido las muelas es necesario poner a cero el tiempo de sustitución; para tal fin, acceda al menú configuraciones, seleccione Reset Muela y confirme la puesta a cero.



MODO DE UTILIZACIÓN

Standard
Pulse la dosis deseada utilizando ☕ o ☕☕, el botón seleccionado comenzará a destellar; la molienda iniciará al presionar con el portafiltro el microinterruptor de activación. Manteniendo pulsado ✋, iniciará la molienda continua hasta que se suelte el botón. El modo de utilización Standard es por defecto. Para seleccionarlo de nuevo, acceda al menú configuraciones, seleccione Modo de Utilización y luego Standard. En este modo los botones están iluminados.

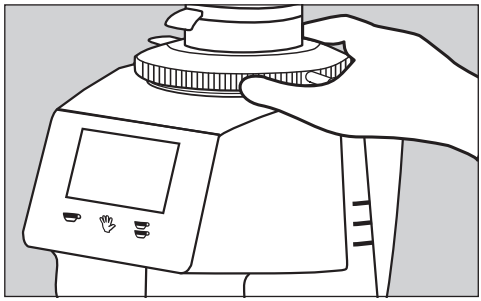
Automático
Acceda al menú configuraciones, seleccione Modo de Utilización y luego Automático. Para suministrar una dosis presione una vez con el portafiltro el microinterruptor de activación, para dos dosis, presiónelo rápidamente dos veces. En este modo la molienda continua (botón ✋) y los botones ☕ y ☕☕ están desactivados.

PRE/SEL
Acceda al menú configuraciones, seleccione Modo de Utilización y luego PRE/SEL. Pulse la dosis deseada utilizando ☕ o ☕☕, el botón seleccionado quedará encendido y activo; la molienda iniciará al presionar con el portafiltro el microinterruptor de activación. Para pasar de una dosis a otra pulse el botón correspondiente. En este modo la molienda continua (botón ✋) está desactivada.

Directo
Acceda al menú configuraciones, seleccione Modo de Utilización y luego Directo. Presione la dosis deseada utilizando ☕ o ☕☕, al pulsar el botón iniciará la molienda. Manteniendo pulsado ✋, iniciará la molienda continua hasta que se suelte el botón. En este modo el microinterruptor de activación está desactivado y los botones están iluminados.

- Durante la molienda se visualiza el tiempo en segundos y décimas de segundos.
- El botón que corresponde a la dosis seleccionada destella durante el suministro.
- Al final del suministro se actualizan los contadores.
- La molienda continua corresponde al incremento de una molienda única.

AJUSTE DEL MOLIDO
Para moler café más o menos fino, hay que regularlo mediante la virola de ajuste que se encuentra bajo la campana. Para que el producto molido sea un poco más grueso gire la virola hacia la derecha; si en cambio desea que sea más fino, gire la virola hacia la izquierda. La virola permanecerá en la posición deseada sin necesidad de parar la máquina.



El ajuste se tiene que realizar con el motor en marcha y posiblemente sin café en las muelas. Muela pequeñas cantidades de café para encontrar el tipo de molido más adecuado. En la versión Molinillo dosificador, si el suministro de la máquina espresso es muy rápido, significa que el café molido es demasiado grueso. Si en cambio el suministro es muy lento significa que el café se ha molido demasiado fino. De todas formas hay que tener en cuenta que son muchas las condiciones que pueden influenciar el suministro correcto, como el peso de la dosis, el prensado, el ajuste de la máquina espresso y la limpieza de los filtros.

PROTECCIONES
Protector térmico
El motor del aparato está protegido contra el excesivo calentamiento debido a las sobrecargas de corriente por un protector térmico que cuando interviene interrumpe la alimentación del motor. En caso de que se produzca la inter-

vención del protector térmico a causa de anomalías en el funcionamiento como por ejemplo el bloqueo de las muelas, será necesario apagar el aparato mediante el interruptor, extraer la clavija que lo mantiene enchufado a la red eléctrica y ponerse en contacto con personal técnico especializado. No intervenir nunca en el aparato bajo tensión debido al riesgo de que el motor se pueda poner en marcha de forma imprevista. Si el aparato se ha calentado a causa del bloqueo del motor, será necesario esperar hasta que se enfríe antes de intervenir.

Bloqueo del anillo (traba)

Para evitar que se extraiga el anillo de regulación y el acceso a las piezas móviles, en el anillo hay un bloqueo (traba) que evita que el anillo se desenrosque.

Protección salida café

La protección salida-café debe estar fijada en el grupo dosificador por medio de los tornillos correspondientes, que el usuario nunca deberá quitar. La extracción de la protección salida-café puede ser efectuada únicamente por personal técnico cualificado solo después de haber desconectado el aparato de la red de alimentación, lo que se consigue sacando la clavija del enchufe. Antes de volver a conectar el aparato a la red, vuelva a montar la protección.

RUIDO

PAÍSES CEE - El máximo nivel de emisión sonora de nuestros molinillos dosificadores y molinillos de café, medida en cámara reverberante UNI EN ISO 3741 conforme a las normas EN 60704-1, es conforme a las normas EN 60704-1 : 1998 y EN 607043 : 1996. El nivel equivalente de exposición sonora diaria para un operador, referido exclusivamente a un funcionamiento límite del aparato de 240 min, por ocho horas es igual a 78 dB(A), de acuerdo con las Directivas Europeas 86/188/CEE y 2003/10/CEE. La utilización del aparato no requiere, por lo tanto, de ninguna precaución contra los riesgos derivados de una exposición al ruido en los lugares de trabajo (artículos 3 8 de la DE 2003/10/CEE).

MANTENIMIENTO

Es indispensable realizar controles periódicos del estado del cable y dei enchufe eléctrico. En caso de que el cable 0 la clavija presenten algún daño, solicite la intervención de personal técnico especializado para sustituirlos a fin de prevenir cualquier riesgo. En los aparatos con marca CE para abrir la placa de fondo y para cambiar el cable será necesaria la utilización de una herramienta especial. Se aconseja utilizar únicamente piezas de repuesto originales. Para garantizar la eficiencia del aparato es indispensable que el mantenimiento periódico sea hecho por personal técnico especializado con controles detenidos del estado de los componentes que están más sometidos a desgaste. Es necesario verificar periódicamente el estado de desgaste de las muelas. Un óptimo estado de las muelas garantiza una elevada calidad dei molido, más productividad y menos calentamiento.

LIMPIEZA DEL APARATO

Desconecte la clavija para cortar la tensión de alimentación del aparato antes de comenzar con las operaciones de limpieza. El aparato no se tiene que limpiar con chorros de agua. No instale el aparato en locales en el que esté prevista la limpieza mediante chorros de agua. Es imprescindible que la limpieza periódica del aparato sea llevada a cabo exclusivamente por personal técnico especializado. Para la limpieza utilice paños o pinceles perfectamente limpios e higienizados. No utilice productos abrasivos para que los detalles no pierdan su brillo original.

Tolva

Lave la tolva después de haberla sacado dei aparato (para ello destornille el tornillo de fijación correspondiente), con agua y jabón neutro, aclárela con agua templada y séquela perfectamente. Se aconseja lavar la tolva periódicamente.

Sistema de molido

Extraiga el tornillo de seguridad que impide la extracción del anillo de regulación. Desen-

rosque el anillo de regulación y gírelo hacia la derecha. Después de haber extraído el portamuelas superior, limpie las muelas, las roscas y todo el sistema de molido con la ayuda de un pincel y de un paño seco. Después de haber vuelto a colocar el portamuelas superior en su alojamiento, enrosque el anillo de regulación, coloque de nuevo la tolva y fíjela adecuadamente, realice la regulación del grado de molido.



Fig. A

LA DIRECTIVA 2002/96CE (RAEE): INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Esta nota informativa está dirigida exclusivamente a los posesores de aparatos que tienen el símbolo de (Fig. A) en la etiqueta adhesiva que indica los datos técnicos, aplicada al producto (etiqueta con la matrícula): Este símbolo indica que el producto está clasificado, según las normas vigentes, como aparato eléctrico o electrónico, y es conforme a la Directiva UE 2002/96/CE (RAEE). Por tanto, al final de su vida útil, se deberá eliminar por separado de los desechos domésticos, entregándolo gratuitamente a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos, o bien, entregándolo al vendedor cuando se compre un aparato nuevo equivalente. Al final de la vida del aparato, el usuario es responsable de entregarlo a estructuras de recogida apropiadas, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de residuos. Una adecuada recogida selectiva del aparato para luego reciclarlo, procesarlo y desguazarlo de forma ecocompatible contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medioambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto. Para obtener información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, contacte con el servicio local de desguace de residuos, o con la tienda donde compró el aparato. Los fabricantes y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclaje, el procesamiento y el desguace ecocompatible, directamente o participando en un sistema colectivo.

Fiorenzato

Déclaration CEE de conformité

La société Fiorenzato M.C. S.r.l., Via Niedda, 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italie, déclare que les moulins-doseurs à café qu'elle fabrique sont conformes aux conditions essentielles requises par les Directives CEE suivantes:
Basse tension 2006/95/EC
Machines 2006/42/EC
EMC 2004/108/EC

Ces moulins-doseurs ont été essayés en appliquant les normes EN60335-1 (sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaires) et EN60335-2-75 (Partie II: norme spéciale pour les appareils de cuisine à usage collectif).

Fiorenzato M.C.
bureau Technique



INTRODUCTION

Faire du café est un art et il faut suivre des règles précises pour en connaître tous les secrets. La méthode permettant d'obtenir une bonne tasse de café express est en effet plutôt complexe et l'appareil y joue un rôle très important Trois facteurs doivent nécessairement être associés pour que le résultat soit optimal et la qualité indiscutable:

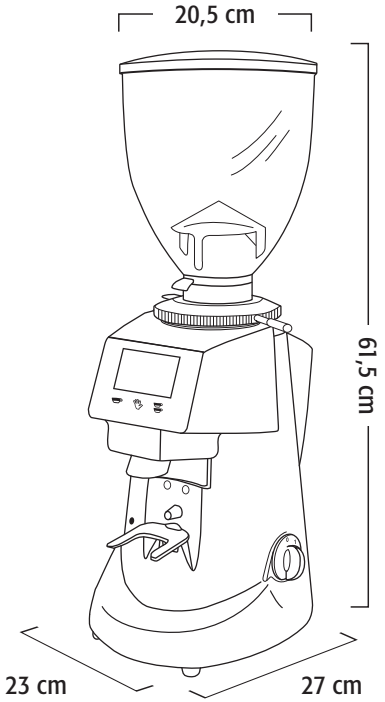
- Un bon mélange.
- L'emploi approprié des appareils à disposition.
- L'habileté et le professionnalisme de celui ou celle qui le prépare. Contrairement à ce que l'on croit, il ne suffi t pas de choisir un mélange particulier pour déguster un bon café.

L'expérience et la capacité de suivre les justes procédures de préparation de la boisson et d'utiliser les appareils adéquats contribuent de façon déterminante à créer un vrai chef-d'oeuvre. C'est la raison pour laquelle les professionnels du secteur accordent autant d'importance à la machine à café et au moulin-doseur. Bien connaître ces appareils, faire en sorte qu'ils soient toujours effi caces et les utiliser de façon à ce qu'il soient les plus performants possible demandent une expérience que seuls les vrais amateurs de café possèdent La qualité d'un bon café express dérive d'une série d'opérations où la mouture a un rôle important Le moulin-doseur est donc un des appareils de base pour l'opérateur et sa structure doit avoir des caractéristiques bien précises: robustesse, résistance et fonctionnalité.

DIMENSIONS

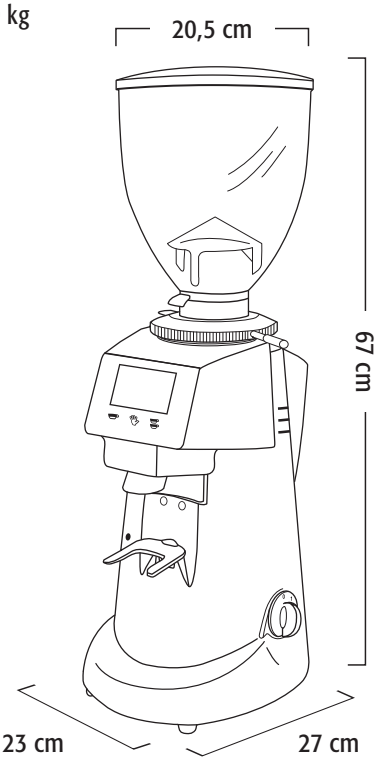
F64E-F64EVO

Poids: 14 kg

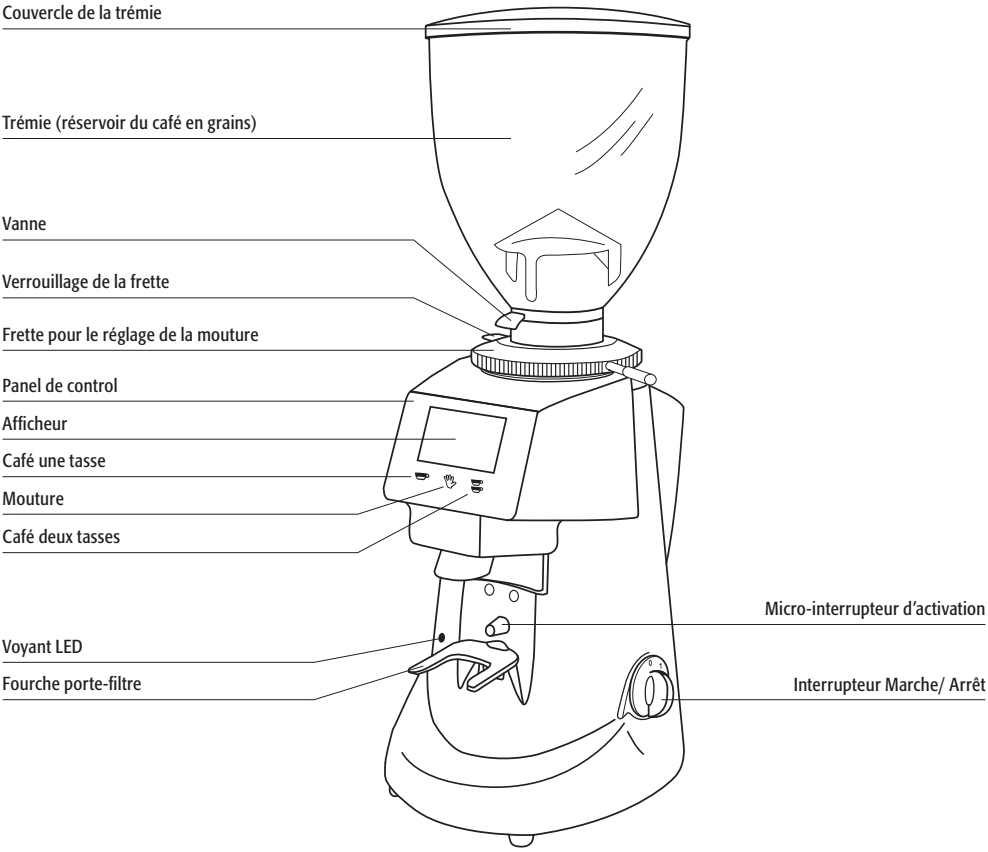


F83E-F63EK-F71EK

Poids: 19 kg



DESCRIPTION GÉNÉRALE



EMBALLAGE

Après avoir ouvert l'emballage, vérifier soigneusement si l'appareil est en bon état et s'il n'a pas été abîmé durant le transport. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié. Ne pas laisser les éléments d'emballage à la portée des enfants car ils sont une source de risque potentiel. Conserver l'emballage jusqu'à l'échéance de la garantie.

ÉLIMINATION

Ne pas jeter les éléments d'emballage n'importe où mais se conformer aux lois en vigueur en la matière. Lorsque l'appareil n'est plus utilisable, faire en sorte qu'il ne puisse plus fonctionner en le débranchant et en coupant ensuite le cordon électrique à l'endroit où il sort de l'appareil. S'adresser à une société spécialisée en recyclage pour éliminer les différents composants.

EMPLOI

Cet appareil n'a été conçu que pour moudre du café en grains. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels dus à un usage impropre ou erroné. Ne pas utiliser l'appareil pour moudre d'autres types d'aliments ni pour quoi que ce soit d'autre. Les moulins-doseurs et les moulins à café fabriqués par notre société ont été conçus uniquement pour un usage professionnel et sont destinés à du personnel technique qualifié.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

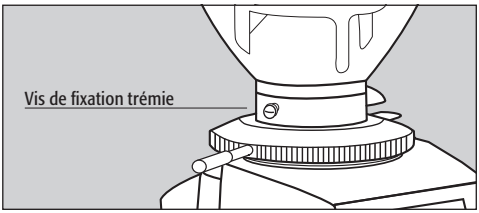
L'appareil doit être monté par du personnel technique qualifié, conformément aux normes de sécurité en vigueur. Un mauvais montage peut provoquer un accident ou des dommages aux animaux ou aux biens dont le fabricant ne peut pas être retenu pour responsable.

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plate.
- Avant de brancher la prise, vérifier si les valeurs de tension et de fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur l'étiquette contenant les données techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit être munie d'un contact de terre efficace. Il faut donc vérifier si le système de mise à la terre est efficace et conforme aux normes actuelles de sécurité. En cas de doute, faire contrôler soigneusement l'installation par du personnel professionnellement qualifié.
- Brancher obligatoirement l'appareil à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité si cette indication n'est pas respectée.
- Vérifier si le débit de l'installation électrique est approprié à la puissance et/ou au courant absorbés par l'appareil (voir l'étiquette contenant les données techniques) et si la prise est protégée contre la surintensité.
- Ne pas utiliser de rallonges, d'adaptateurs électriques pour prises multiples ni de cordons volants.
- Le moteur doit tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. L'inversion éventuelle du sens de rotation des moteurs triphasés, en inversant les deux conducteurs d'alimentation de la fiche, doit être effectuée par du personnel qualifié.

FONCTIONNEMENT

Préparation

Vérifier si la trémie est placée correctement sur l'appareil et fixée au porte meules supérieur avec la vis prévue à cet effet. Fermer le vanne et remplir la trémie de café en grains. Ouvrir la vanne de façon à permettre aux grains de café de tomber dans le groupe de mouture.



Marche et arrêt

Mise en marche: interrupteur sur 1.
Arrêt: interrupteur sur 0.

Voyant LED

Éteinte: moulin-doseur éteinte.
Allumée: moulin-doseur allumé.
Clignotante: le moteur est en fonctionnement (mouture).

Touches de sélection

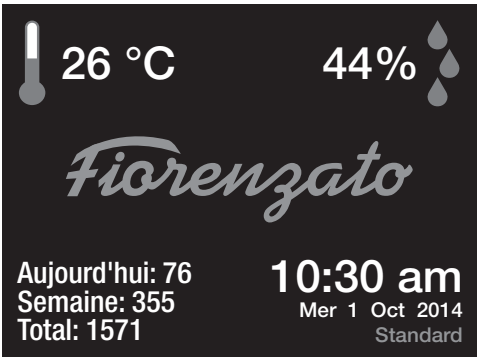
Le panneau de contrôle possède trois touches lumineuses de couleur bleu pour la sélection de la dose à moudre, à chaque pression est émis un son sonore:

: Sélection unique de la mouture.
: Mouture manuelle en continu
: Sélection double de la mouture.



Afficheur

Après avoir démarré le moulin-doseur, l'afficheur indique à gauche la température, les cafés effectués au cours de la journée (Aujourd'hui), durant la semaine en cours (Semaine) et au Total. À droite, il indique le pourcentage d'humidité, l'heure, la date et le mode de utilisation sélectionné en vert.



MENU UTILISATEUR

Pour accéder au menu utilisateur, maintenez appuyé la touche jusqu'à l'émission du signal sonore intermittent (environ 5 sec). Les trois touches s'allumeront en jaune. Pour se déplacer dans le menu et changer la valeur, utilisez les touches et ; pour sélectionner et confirmer, utilisez la touche . La sortie du menu est possible après avoir confirmé avec la touche .

- **Langue**
  English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.
- **Temps**
  Réglage heure, minutes.
- **Format de Temps**
  12 ou 24 heures.
- **Date**
  Réglage mois, jour et année.
- **Température**
  Celsius ou Fahrenheit.
- **Luminosité**
  Réglage en pourcentage.
- **Information**
  Version Firmware et Numéro de Série.

MENU PROGRAMMATIONS

Pour accéder au menu programmations, maintenez appuyé la touche jusqu'à l'émission du signal sonore intermittent (environ 5 sec). Les trois touches s'allumeront en jaune. Pour se déplacer dans le menu et changer la valeur, utilisez les touches et ; pour sélectionner et confirmer, utilisez la touche . La sortie du menu est possible après avoir confirmé avec la touche .

- **Temps de Mouture**
  Réglage des secondes pour unique et double mouture.
- **Remplac. des Meules**
  Affichage des heures pour le remplacement des meules.
- **Reset Meules**
  Mise à zéro du temps de remplacement des meules.
- **Reset de Fabrique**
  Restauration des paramètres d'usine.
- **Statistiques**
  Affichage des statistiques sur l'afficheur.
- **Mouture Manuelle**
  Activation touche mouture en continu.
- **Modes de Utilisation**
  Standard, Automatique, PRE/SEL et Direct.

DOSES CAFÉ MOULU

Accédez au menu réglages, sélectionnez Temps de Mouture, réglez les secondes pour la mouture unique, confirmez, réglez les secondes pour la double mouture et confirmez à nouveau.

REMPLACEMENT DES MEULES

Lorsque les meules doivent être remplacées, un avertissement apparaît sur l'afficheur. Il est possible de contrôler la durée en accédant au menu réglages et en sélectionnant Rempl. des Meules.

Important Après avoir remplacé les meules, il faut remettre le temps de remplacement à zéro ; pour ce faire, accédez au menu réglages, sélectionnez Reset Meules et confirmez la remise à zéro.



MODES DE UTILISATION

Standard

Appuyez sur la dose souhaitée en utilisant les touches ☕ ou ☕☕, la touche sélectionnée commencera à clignoter ; en pressant sur le micro-interrupteur d'activation avec le porte-filtre, la mouture démarre. En maintenant appuyé la touche ✋, la mouture en continu démarre jusqu'à ce que la touche soit relâchée. Le mode de utilisation standard est réglé par défaut. Pour le sélectionner à nouveau, accédez au menu réglages, sélectionnez Modes de Utilisation puis Standard. Dans ce mode, les touches sont allumées.

Automatique

Accédez au menu réglages, sélectionnez Modes de Utilisation puis Automatique. Pour la distribution d'une dose, appuyez une fois sur le micro-interrupteur d'activation avec le porte-filtre; pour deux doses appuyez deux fois rapidement. Dans ce mode, la mouture en continu (touche ✋) et les touches ☕ et ☕☕ sont désactivées.

PRE/SEL

Accédez au menu réglages, sélectionnez Modes de Utilisation puis PRE/SEL. Appuyez sur la dose souhaitée en utilisant ☕ ou ☕☕, la touche sélectionnée restera allumée et activée; en pressant sur le micro-interrupteur d'activation avec le porte-filtre, la mouture démarre. Pour passer d'une dose à l'autre, il est nécessaire d'appuyer sur la touche relative. Dans ce mode, la mouture en continu (touche ✋) est désactivée.

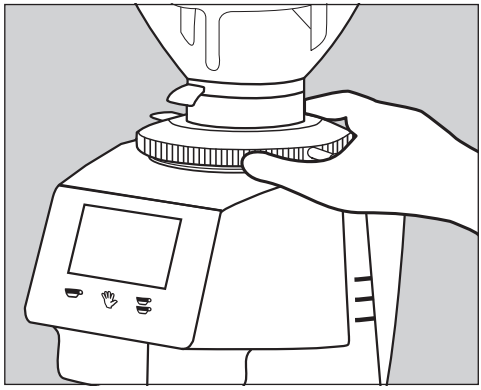
Direct

Accédez au menu réglages, sélectionnez Modes de Utilisation puis Direct. Appuyez sur la dose souhaitée en utilisant ☕ ou ☕☕; dès la pression de la touche, la mouture démarre. En maintenant appuyé la touche ✋, la mouture en continu démarre jusqu'à ce que la touche soit relâchée. Dans ce mode, le micro-interrupteur d'activation est désactivé et les touches sont allumées.

- Durant la mouture, le temps est affiché en secondes et dixièmes de seconde.
- La touche correspondante à la dose sélectionnée clignote durant la distribution.
- Au terme de la distribution, les compteurs sont mis à jour.
- La mouture en continu correspond à l'augmentation d'une mouture unique.

RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Pour moudre le café plus ou moins fin et donc varier la granulométrie, agir sur la frette de réglage qui se trouve sous la trémie. Pour augmenter la grosseur du café moulu, il est nécessaire de tourner la frette dans le sens horaire en appuyant sur le verrouillage vers le bas; pour la diminuer, tourner la frette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Le réglage doit être effectué quand le moteur tourne et, si possible, sans café entre les meules. Il est conseillé de moudre de petites quantités de café pour une évaluation visuelle de la granulométrie optimale et, au besoin, agir sur la frette de réglage. Si la machine à café distribue trop vite le café, c'est que le café a été moulu trop gros dans la version moulin-doseur. Si le café descend au contraire trop lentement, c'est que le café est moulé trop fin. Il faut néanmoins considérer que plusieurs facteurs peuvent influer sur la distribution correcte de la boisson: la quantité de café, la façon dont il est tassé, le réglage de la machine à café et la propreté des filtres.

PROTECTIONS

Dispositif de protection thermique

Le moteur de l'appareil est protégé contre la surchauffe due à la surintensité par un dispositif de protection thermique qui intervient en coupant le courant du moteur. Si ce dispositif devait intervenir, à cause d'une anomalie de fonctionnement comme par exemple le blocage des meules, éteindre l'appareil en actionnant l'interrupteur, débrancher la fiche de la prise et s'adresser à du personnel qualifié. Ne jamais intervenir sur l'appareil sous tension car le moteur risque de se remettre en marche à l'improviste. S'il y a eu surchauffe de l'appareil à cause du blocage du moteur, attendre qu'il se refroidisse avant d'intervenir.

Verrouillage (de sécurité) anti-dévissage

Une vis indévissable a été prévue sur la frette de réglage pour empêcher d'enlever cette dernière et d'accéder aux organes rotatifs, la frette dispose d'un verrouillage (de sécurité) anti-dévissage.

Protection sortie du café

La protection sortie-café doit toujours être fixée au groupe doseur au moyen des vis spécifiques qui ne doivent jamais être enlevées par l'utilisateur. Le retrait de la protection sortie-café peut être exclusivement effectuée par du personnel technique qualifié, seulement après avoir débranché l'appareil du réseau d'alimentation et après avoir débranché la fiche de la prise. Avant de rebrancher l'appareil, remonter la protection.

NIVEAU DE BRUIT

Pays de la communauté européenne - Le niveau sonore des moulins-doseurs et des moulins à café de notre société, mesuré dans une chambre réverbérante UNI EN ISO 3741, conforme aux normes EN 60704-1, satisfait aux normes EN 60704-1 : 1998 et EN 607043 : 1996. Le niveau équivalent d'exposition sonore pour un opérateur, lié EXCLUSIVEMENT à un fonctionnement limite de l'appareil de 240 min sur huit heures, est de 78 dB(A), conformément à la Directive européenne 86/188/EEC et révision successive 2003/1 0/EEC. L'utilisation de l'appareil ne nécessite donc d'aucune précaution contre les risques dérivant d'une exposition au bruit sur le lieu de travail (articles 3-8 de la norme DE 2003/1 0/EEC).

ENTRETIEN

Vérifier régulièrement l'état du cordon et de la fiche d'alimentation. Si le cordon ou la fiche d'alimentation est abîmé, demander l'intervention du personnel technique qualifié pour le remplacer afin de prévenir tout risque. Il faut utiliser un outil spécial pour ouvrir la plaque du fond et intervenir sur le cordon s'il s'agit d'un appareil portant le label ce. N'utiliser que des pièces détachées d'origine. Le personnel technique qualifié doit procéder régulièrement à l'entretien périodique de l'appareil en contrôlant soigneusement l'état des composants sujets à usure pour que l'appareil puisse conserver toute son efficacité. Vérifier régulièrement l'usure des meules. Des meules en bon état garantissent une bonne qualité de la mouture, une meilleure productivité et une surchauffe limitée.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Couper le courant de l'appareil en débranchant la fiche de la prise avant de commencer à le nettoyer. Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau. Ne pas monter l'appareil dans des locaux qui sont nettoyés au jet d'eau. Demander régulièrement à du personnel qualifié de nettoyer l'appareil à fond. N'utiliser que des chiffons ou des pinceaux parfaitement propres pour nettoyer l'appareil. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour ne pas ôter le brillant des pièces.

Trémie

Laver la trémie avec de l'eau et du savon neutre après l'avoir enlevée de l'appareil (en dévissant la vis de fixation correspondante), la rincer soigneusement à l'eau tiède et bien l'essuyer. Il est conseillé de la nettoyer régulièrement. Fixer ensuite la trémie au porte-meules supérieur avec la vis prévue à cet effet.

Système de mouture

Ôter la vis de sécurité qui empêche d'enlever la frette de réglage. Dévisser cette dernière

en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Après avoir enlevé le porte-meules supérieur, nettoyer soigneusement les meules, le filetage et l'ensemble du système de mouture à l'aide d'un pinceau et d'un chiffon sec. Remettre ensuite le porte-meules supérieur dans son logement, revisser la frette de réglage, introduire à nouveau la vis indévissable dans le trou cité plus haut, remettre la trémie en la fixant correctement et régler le degré de mouture.

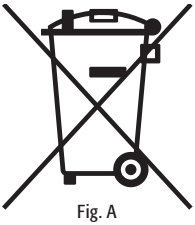


Fig. A

LA DIRECTIVE 2002/96EC (RAEE): INFORMATIONS POUR LES UTILISATEUR

Cette note d'information s'adresse uniquement à ceux qui possèdent un appareil avec le symbole (Fig. A) sur l'étiquette adhésive reportant les données techniques, appliquée sur ce dernier (plaquette signalétique): Le symbole en question indique que l'appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme appareil électrique ou électronique et est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (RAEE). À la fin de sa durée de vie utile, il ne devra donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis gratuitement à une station de collecte spécialisée en appareils électriques et électroniques ou au revendeur lors de l'achat d'un appareil équivalent neuf. L'utilisateur est tenu à remettre l'appareil devenu inutilisable à une structure appropriée, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets. La collecte sélective en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination de l'appareil compatibles avec l'environnement contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont l'appareil est constitué. Pour des informations plus détaillées sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'appareil a été acheté. Les fabricants et les importateurs s'acquittent de leurs obligations concernant le recyclage, le traitement et l'élimination compatibles avec l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

NOTE

NOTE

Fiorenzato M.C. S.r.l.
Via Niedda, 12/b
35010 Peraga di Vigonza (PD)
Tel. +39.049.628716
Fax +39.049.8956200
info@fiorenzato.it
www.fiorenzato.it

05/2018 - COD. 110000103